



Codice: 05-010		Pz./Collo: 8
Formato: 1/1	Busta	
Peso netto: 1000g		TMC: 24 mesi

Ingredienti principali

Tonno striato (Skipjack), olio di girasole, sale.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso chiaro.

Sapore e profumo: saporito e fragrante.

Aspetto e Consistenza: il prodotto si presenta a piccoli tranci, teneri e di media consistenza.

Avvertenze per la conservazione

Conservare le buste in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, riporre in frigorifero (0-4°C) e consumare in breve tempo. Si raccomanda di chiudere la busta o coprire il contenitore in cui viene versato il prodotto per mantenere inalterate nel tempo freschezza e fragranza.



Tonno Skipjack in olio - busta 1/1

Natura e caratteristiche del prodotto

Il tonno Skipjack, detto anche tonno striato, raggiunge un peso di circa 4 chilogrammi. Varietà di grande importanza commerciale ha una colorazione blu-scura violacea sul dorso, argentea sulla parte inferiore dei fianchi e sul ventre con 4-6 fasce longitudinali scure molto evidenti sui fianchi e sul ventre. È presente nelle acque tropicali e temperate di tutti gli oceani e nel Mediterraneo.

Argomentazioni di vendita

È il tonno ideale per i clienti che ricercano un ottimo rapporto qualità-prezzo grazie ai piccoli tranci che lo rendono un prodotto di elevata resa e grande versatilità per tutti gli usi in cucina.

Il doppio formato soddisfa infine piccoli e grandi fabbisogni. Proposto nel formato in busta, questo prodotto può vantare diversi punti di forza tra cui: ingombri ridotti, praticissima apertura a strappo, ridotta presenza di liquido di governo. I ridotti tempi necessari alla pastorizzazione riducono lo stress al prodotto, lasciando inalterata la qualità iniziale di funghi e vegetali impiegati.

Clientela interessata

Prodotto di vastissimo utilizzo, valido in ogni settore gastronomico, dalla gastronomia al ristorante di classe passando per pizzerie, bruschetterie, fast-food.

Modi d'uso

Prodotto di larghissimo impiego, è ideale per la preparazione di sughi, creme, salse, ricche e gustose insalatone, sfiziosi tramezzini, pizze golose e ovunque sia necessaria una precedente "trasformazione" del tonno stesso.

Idee e suggerimenti dello chef

Vitello tonnato – Mettere in pentola acqua, sale, carota, sedano, acciughe, cipolla, prezzemolo, basilico, alloro e pepe. Farvi bollire il vitello legato a salame. Passare al setaccio le verdure bollite e gli aromi della pentola. Passare al setaccio il tonno e metterlo in una terrina con le verdure. Aggiungere capperi e mezzo bicchiere di olio. Spremere anche il succo dei limoni. Mescolare forte e farne una salsa omogenea. Aggiungere l'aceto e l'altro olio, mescolare. Affettare il vitello sottile. Disporlo sul piatto da servire. Cospargervi la salsa e guarnire con capperi interi. Coprire il piatto e lasciare in frigo almeno 5 ore.