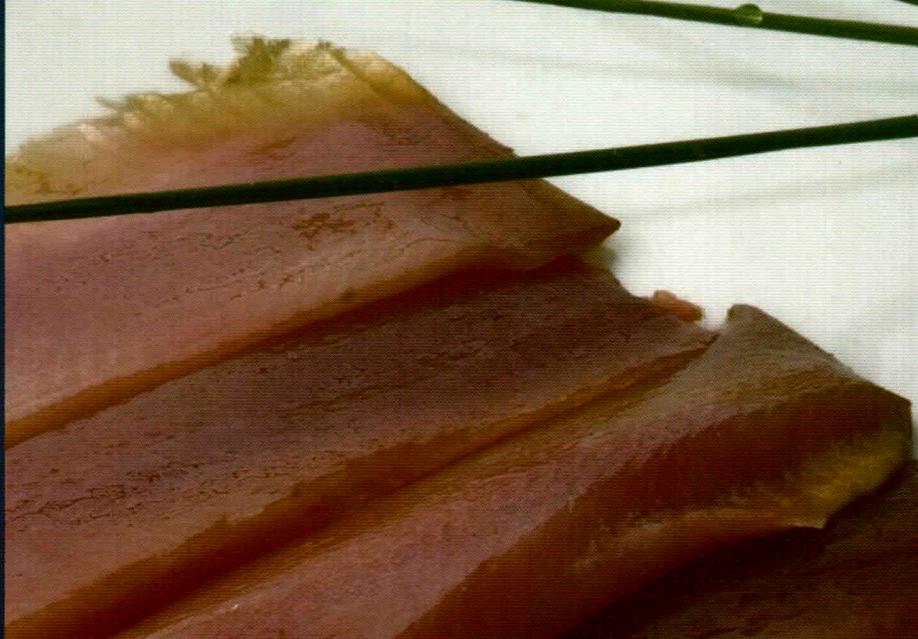




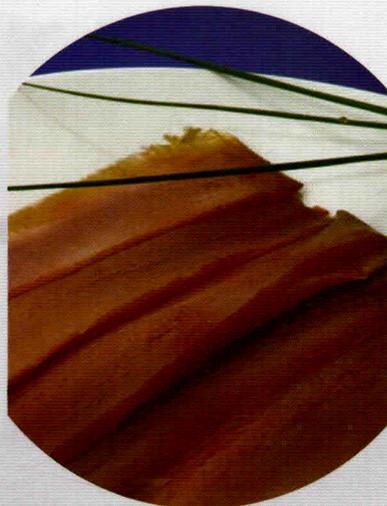
# ARENQUE AHUMADO

(*Clupea harengus*)



Todos hemos oído aquello de “el pez grande se come al pez chico”. Pues bien, cuando hablamos del arenque estamos hablando precisamente del pez chico. Su hábitat natural se encuentra en el norte del océano Atlántico. A los grandes bancos de peces que forman se acercan para alimentarse diversas especies de depredadores marinos, siendo parte indispensable de la dieta de bacalaos o atunes. El hombre no iba a ser menos, es un plato muy extendido en muchos países del norte de Europa.

En AUMAR trabajamos con arenque de buen tamaño para conseguir un filete amplio y jugoso. Lo limpiamos de cabeza, vísceras, espinas y piel, lo curamos con el punto óptimo de sal y finalmente le damos un tenue toque de ahumado. El resultado son unos filetes perfectos para preparación de multitud de platos fríos como guarnición para ensaladas y entremeses.

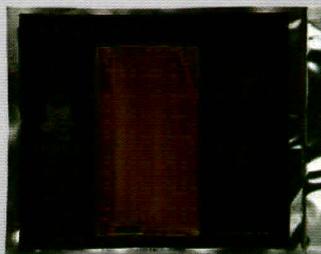


## VALOR NUTRICIONAL MEDIO

Por 100 g de producto

Energía (kcal)	250
Proteínas (g)	25,5
Hidratos de carbono (g)	0,1
Grasas (g)	11,4

Nuestro abanico de formatos intenta abarcar todo tipo de necesidades, desde el consumo doméstico de quien busca dar a su mesa un toque de distinción hasta el profesional de la restauración que desea formatos más adaptados a su consumo y actividad.



Bolsa al vacío de 100, 200 y 250 g



Tarro precortado en aceite de 750 g