



ATÚN AHUMADO

(Thunnus albacares – Yellow fin)



El atún es una especie bastante introducida en nuestra gastronomía. Un gran nadador que sigue trayectos migratorios a lo largo y ancho de todo el océano Atlántico y que puede alcanzar velocidades punta de hasta 75 km/hora. Y cuando lo trasladamos al ámbito culinario, todas estas características se resumen en una fibra consistente y sabrosa, con una carne roja, muy poco habitual en un animal de sangre fría, que es debida a que la sangre del atún está preparada para aportar gran cantidad de oxígeno a sus tejidos musculares... todo un atleta de los mares.

En AUMAR trabajamos con grandes troncos de atún de primerísima calidad. De entre las muchas especies de atún disponibles en el mercado, nosotros nos hemos decantado por el de aleta amarilla o Yellow Fin. Su carne tersa y roja acepta perfectamente la curación y el secado necesarios para conseguir un producto final capaz de copar las más altas expectativas.



VALOR NUTRICIONAL MEDIO

Por 100 g de producto

Energía (kcal)	158
Proteínas (g)	35,6
Hidratos de carbono (g)	1,3
Grasas (g)	1,1

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.



Lomo precortado al vacío



Bolsa al vacío de 100, 200 y 250 g



Tarro precortado en aceite de 750 g