



EMPERADOR AHUMADO

(Xiphias gladius)



También conocido como Pez Espada. Se caracteriza por la fusión y prolongación de los huesos de la mandíbula superior que forman un pico rígido similar a una espada que, a veces, representa hasta un tercio de la longitud total del cuerpo. Es agresivo y voraz. Se alimenta de grandes moluscos y de otros peces. Persigue los bancos de agujas, caballas y tiene predilección por los cefalópodos. Es una especie de aguas templadas, que en su búsqueda de los bancos de peces que son su alimento, se acerca a menudo a aguas poco profundas cercanas a las costas. Su agresividad, su voracidad, sus hábitos cercanos a las costas y su gran tamaño (puede superar los 400 kg) lo convierten en el rey de la pesca deportiva. Los amantes de esta disciplina encuentran en la naturaleza combativa y poderío físico de esta especie un digno rival.



En AUMAR recibimos el Emperador en grandes piezas, eviscerado y sin cabeza, en canales que a veces alcanzan los 100 kg de peso. Tiene una carne muy consistente y con mucho cuerpo, ideal para la semiconserva. La textura del Pez Espada responde perfectamente a los procesos de curación, ahumado y secado a los que le sometemos en AUMAR, y el resultado es una carne exquisita ideal para preparados de cocina de ensamblaje.



VALOR NUTRICIONAL MEDIO
Por 100 g de producto

Energía (kcal)	141
Proteínas (g)	26
Hidratos de carbono (g)	1,7
Grasas (g)	3,3

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