

# RAMÓN PEÑA-ORO

---

## BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA

### DESCRIPCIÓN

El Cantábrico y la costera (temporada de pesca) del bonito nos acercan al más apreciado de los túnidos. La conserva se elabora con bonitos de pequeño tamaño frescos, limpiados a mano y cortados a cuchillo.

La colocación de los troncos en la lata (empacado) es también manual. Como único complemento, aceite de oliva suave de la mejor calidad.

### NOTAS DE CATA

Su carne blanca, de especial finura y sabor profundo, combinada con la suavidad del aceite de oliva, es un bocado único que mejora con el paso del tiempo.

### MARIDAJE

Puede ocupar un puesto destacado en cualquier plato tradicional (ensaladas, empanadillas, pasta, tortillas...) al igual que en numerosas propuestas de la cocina creativa. Le sientan bien una amplia gama de cervezas, vinos blancos y rosados.



### FORMATOS

**F-RO250:** Peso Neto- 250 Gr  
12 Frascos por caja

## VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA



### DESCRIPCIÓN

La ventresca es la parte más grasa y jugosa del bonito. Procede también de bonito del norte de la mayor calidad, que han sido preparados, cortados y dispuestos en la lata manualmente.

El aceite de oliva suave de la mayor calidad es también su único y su mejor acompañante en la lata. Se empaquetan solo las láminas de ventresca de pequeño tamaño.

### NOTAS DE CATA

Una de esas parejas encantadas de haberse conocido. Ventresca y aceite de oliva alcanzan en la lata una perfecta armonía. Con el paso del tiempo su interacción crea sabores especialmente delicados. De textura melosa y suave, la ventresca es todo un placer para los paladares que aprecian disfrutar de un buen bonito del norte.

### FORMATOS

**OL120:** Peso Neto- 120 Gr  
24 Latas por caja

### MARIDAJE

Tonos verdes y frescos potencian su presencia y su aroma. Desde vegetales como los pimientos asados hasta frutas como la manzana ácida pueden formar parte de un plato o una tapa que tenga a la ventresca como ingrediente principal. Una manzanilla, un albariño o un verdejo, entre otros blancos, servirán para realzar sabores.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)