

RAMÓN PEÑA-PLATA

NAVAJAS AL NATURAL



DESCRIPCIÓN

Navajas (Ensis ensis). Molusco bivalvo que vive en los fondos arenosos de las rías gallegas. Seleccionamos los mejores ejemplares que se capturan en apnea. Depuradas para eliminar la arena y sin quitar el hepatopáncreas para preservar todo el sabor del mar. Son ordenadas por tamaños y empacadas manualmente. Se presentan al natural.

NOTAS DE CATA

Carnosidad y delicado sabor a mar. Nuestra navaja tiene un paladar largo y persistente. Se presta a originales elaboraciones: ajillo, tempura, salteado... Deliciosa y fresca según sale de la lata.

MARIDAJE

Perfecta para tomar en el aperitivo con una cerveza artesana tipo Ipa, vinos blancos de Ribeiro o Albariños, así como manzanillas y jereces.

FORMATOS

OL120: Peso Neto- 120 Gr. 6/8 Unidades por lata /24 Latas por caja.

BERBERECHOS AL NATURAL

DESCRIPCIÓN

Proceden exclusivamente de la Ría de Noia, en A Coruña, el lugar donde se obtienen los mejores berberechos del mundo. Han sido rigurosamente seleccionados y depurados antes de abrirlos al vapor en agua de mar. Perfectamente colocados - empacados- a mano y bañados en el llamado líquido de gobierno (una combinación de sus propios jugos y el agua de mar depurada en que se han cocido) que nunca hay que desechar.

NOTAS DE CATA

El nivel de exigencia y el cuidado en la elaboración permiten preservar los tonos yodados, el carácter salino y la delicadeza de su carne. En definitiva, el recuerdo al aroma y al sabor del mar.

MARIDAJE

Nada como servir la lata abierta sobre un lecho de hielo picado y con unas gotas de lima o limón. Aconsejable, comerlos con cucharilla combinando el berberecho con el líquido de gobierno. Y para beber, champán, cava o un vino blanco con buena acidez.



FORMATOS

OL120: Peso Neto- 120 Gr
30-35 Unidades por lata/24 Latas por caja

HUEVAS DE ERIZO AL NATURAL



DESCRIPCIÓN

Paracentrotus lividus. Proceden del erizo de mar del que extraemos los cinco sacos de gónadas que contiene.

Solo los sacos de gónadas conforman nuestras latas, exentos de cualquier impureza. Se esteriliza en la lata preservando su textura especial.

NOTAS DE CATA

Este equinodermo concentra todo el sabor de las algas de las que se alimenta en sus huevas dotándolas de un intenso bouquet marino. Deliciosa textura con matices dulces.

MARIDAJE

Champagnes, espumosos, blancos y rosados armonizan a la perfección con este caviar de erizo.

FORMATOS

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

ASEUNIV, S.L.
TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41
aseuniv@aseuniv.com