

# RAMÓN PEÑA-PLATA

---

## VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA



### DESCRIPCIÓN

El corte más delicado y exquisito de los bonitos del norte. Se elaboran siguiendo en todo momento un cuidadoso proceso manual. Su aspecto, que recuerda a una sucesión de láminas superpuestas, nos confirma que la ventresca ha llegado a la lata en perfecto estado. El aceite de oliva es su gran aliado.

### NOTAS DE CATA

Es una de las conservas más buscadas por los expertos. Destaca por su especial textura, delicada y suave. El paso del tiempo la convierte en un producto sublime.

### MARIDAJE

Las cocinas del mundo se rinden ante una ventresca de bonito en aceite de oliva. Destaca casi con cualquier compañía (guacamole, tapenade...) y merece un blanco con cuerpo.

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