

RAMÓN PEÑA-PLATA

ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA

DESCRIPCIÓN

Seleccionamos atunes de la mayor calidad y menos tamaño de la variedad Yellowfin, aleta amarilla o atún claro. Preparación, limpieza y enlatado se efectúan a mano.

Troncos con el único añadido del aceite de oliva obtenido de variedades (arbequina y otras) con sabor especialmente suave.

NOTAS DE CATA

Un destacado ejemplo de que los pescados azules y los aceites de gran calidad van de la mano. El tiempo hará que el contenido de la lata gane en complejidad y sutileza sin perder la sensación de frescura.

MARIDAJE

Ensaladas, empanadillas o sándwiches parecen ser el destino obligado del atún claro en aceite de oliva a pesar de que sus posibilidades son infinitas. Una fina capa de ensaladilla sobre la que se eleve un buen taco de atún nos permitirá apreciar mejor la calidad del producto. Pocas cosas lo acompañarán mejor que un blanco fermentado en barrica o un fino.



FORMATOS

RO1000: Peso Neto- 1000 Gr
4 Latas por caja

VENTRESCA DE ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA



FORMATOS

OL120: Peso Neto- 120 Gr
24 Latas por caja

DESCRIPCIÓN

La ventresca es la parte más grasa y jugosa del atún. Procede también de atún claro 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 empacan 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 atún claro.

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