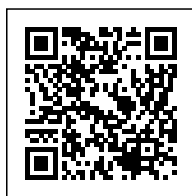




**TONNO PINNA GIALLA IN OLIO DI OLIVA TONFISKFILÉER I OLIVOLJA
VICENTE MARINO 523G**

SKU: 1813



Tonfiskfiléer i olivolja, fiskad med spö i Biscayabukten.

Ångkokt och inlagd i finaste olivolja.

Plåt 523 g

1 Kartong=12 stycken

Priset avser per styck

PRODUKT BESKRIVNING

Gulfenad tonfisk (Thunnus albacares / Yellowfin) är en stor fisk som kan bli upp till 2 meter lång och väga upp till 2 ton. Den kännetecknas av sin långa analfena och den andra ryggfenan som har formen av en skära, medan bröstfenorna är korta. På grund av sina tydliga gula nyanser kallas den Yellowfin tuna i Atlantländerna. Fortplantningen sker under sommarperioden och för att nå fortplantningsområdena genomför arten också långa migrationer. Gulfenad tonfisk är en starkt migrerande pelagisk art och förekommer i alla tropiska och subtropiska hav utom Medelhavet. Det är den näst största tonfiskarten i fiskemängd och är särskilt uppskattad för sitt rosa kött och milda smak.





Ingredienser: **tonfiskfiléer** (Thunnus Albacares), olivolja, salt.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1450 kJ / 350 kcal
Fett	29,0 g
- varav mättade fettsyror	4,5 g
Kolhydrater	0,2 g
- varav sockerarter	0,0 g
Protein	22,0 g
Salt	0,35 g

I det avlägsna året 1901 förstod farfar Santo Marino, som hade emigrerat till Baskien, snabbt att den stora erfarenheten och traditionen hos de sicilianska saltmakarna, i kombination med utmärkelsen och rikligheten hos den atlantiska fångsten, skulle producera extraordinära saltade ansjovisar både i storlek och kvalitet. Han bestämde sig därför för att bosätta sig i den lilla staden Orio, som snart blev en destination för sicilianska hantverkare, pionjärer inom saltningens konst. Han överförde sin kunskap till sin son Vicente, som fortsatte och utökade verksamheten. Mer än ett sekel har gått och än idag drivs verksamheten av barn och barnbarn som alltid är redo att vittna om att "Vicente Marino"-ansjovisar fortfarande representerar en konserverad produkt av högsta kvalitet på marknaden för konserverad fisk. Numera betyder varumärket "Vicente Marino" inte bara några av de största och mest smakrika ansjovisarna i världen, utan även sardiner, makrillar och ädelfiskade tonfiskar som fångas med spö och bearbetas för hand längs kusten av Biscayabukten.

