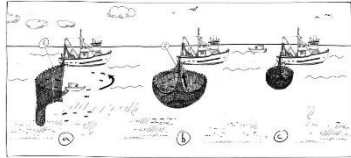
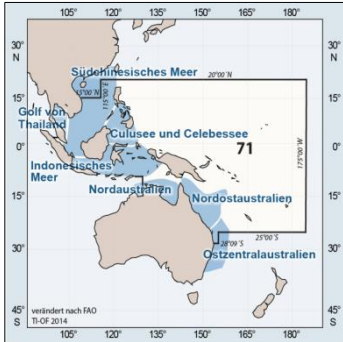


Thunfisch-Loins – Red Yellow Fin Tuna



Zertifizierung: MSC-C-52511
www.msc.org/de

INFORMATION

Der Gelbflossen-Thunfisch lebt in allen Teilen der Ozeane, während die Jungtiere eher wärmere Zonen lieben. Der Yellowfin Tuna ist ein sehr schneller und agiler Schwimmer (bis 80 km/h) und jagt bis in Tiefen von 100 m auf allerlei Fische und Kalmare.

Nachhaltige Fischerei

Unser Red Yellow Fin Tuna wird im Westpazifik ausschliesslich mit der selektiven und umweltschonenden Purse Seine (Ringwaden) Methode gefangen.

Produktbeschreibung

Tuna Loins vom Red Yellow Fin Tuna ohne Haut und ohne Gräten. Jedes Filet ist einzeln in einem Beutel vacuumiert und ausgezeichnet. Perfekt getrimmt.

Auftau-Anleitung und Handhabungs-Empfehlung

Einfach die benötigten Stücke noch in der geschlossenen Verpackung bei Kühlschrank-Temperatur auftauen.

Zuschneiden gemäss Anleitungs-Video.

Weiterverarbeiten für Sushi und Sashimi, Saku Bars, Medaillons, Carpaccio, etc.

Zutaten

Gelbflossen Thun (*Thunnus albacares*), Antioxydantien: Ascorbinsäure [E-300], Natriumascorbat [E-301], Natriumcitrat [E-331].

Name Gelbflossen Thun (*Thunnus albacares*)
Red Yellow Fin Tuna

Herkunft Pazifik, FAO 71
Mittlerer Westpazifik, Vietnam

Methode Umschliessungs- und Hebenetze;
Purse Seine (Ringwaden), EU-Code: PS

Nährwert-Tabelle 100 g enthalten:

Energie	578 kJ (138 kcal)
Fett	4,9 g
Kohlenhydrate	1,8 g
Eiweiss	23,3 g
Salz	0,75 g



Video Tuna schneiden für Sushi und Sashimi

Produkt	Mastercarton	Verpackung	Spezifikation	Kaliber	Stück per Carton	Art. Nr.	EAN
Thunfisch Loins Yellow Fin Tuna	1 x 15 kg IWP einzeln vacuumiert	vac-Beutel ausgezeichnet	100 % Fischanteil, roh, netto ohne Haut, ohne Gräten, in Sashimi-Qualität	3-5 kg	3-5 Filets	MSC-44922	7640124320726
				2-3 kg	5-7 Filets	MSC-44923	7640124320740