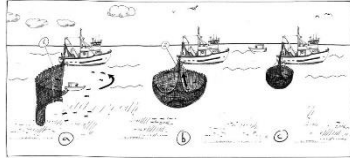
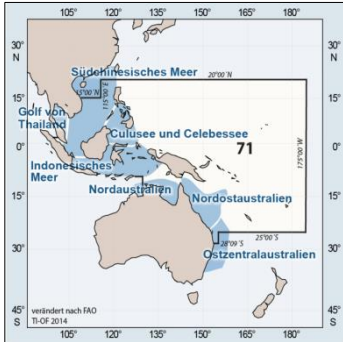


Thun Saku A Kihada – Red Yellow Fin Tuna



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 Saku A Kihada vom Red Yellow Fin Tuna - Perfekt getrimmt. Jedes Saku ist einzeln in einem Beutel vacuumiert und ausgezeichnet.

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, 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 Saku A Kihada Yellow Fin Tuna	1 x 10 kg IWP einzeln vacuumiert	vac-Beutel ausgezeichnet	100 % Fischanteil, roh, netto, jedes Stück einzeln vacuumiert, ohne Haut, ohne Gräten, in Sashimi-Qualität				
Gelbflossen Thunfisch Saku A Kihada				350 g +	25-30 Stück	MSC-44941	7640124320764