

マグロ



**MAGURO
SHINKAI**

深海



MAGURO SHINKAI

Pescato nel cuore del mediterraneo, questo tonno rappresenta un'eccellenza per la qualità e tradizione. I tonni vissuti allo stato brado vengono trasferiti negli allevamenti in mare aperto, alimentati in modo completamente naturale con sardine e sgombri. Selezioniamo con cura i migliori esemplari, scelti per le loro caratteristiche e l'elevata qualità delle carni. Lavorato a mano secondo tecniche tramandate, conserva intatto sapore, consistenza e purezza. Sceglierlo significa portare in tavola tracciabilità, sostenibilità e rispetto del mare.

Caught in the heart of the Mediterranean, this tuna embodies excellence in both quality and tradition. After living wild in open waters, the fish are transferred to offshore farms, where they are fed naturally with sardines and mackerel. We carefully select only the finest specimens, chosen for their characteristics and the superior quality of their flesh. Hand-processed using time-honored techniques, it preserves its original flavor, texture, and purity. Choosing it means bringing traceability, sustainability, and respect for the sea to your table.

Tonno Rosso

Atún rojo

Bluefin Tuna

本マグロ

Ερυθρός τόνος

लाल टूना मछली

Красный тунец

红金枪鱼



Tonno Rosso
Fishing with love

Lavorato con
metodo IKEJIME



TONNO ROSSO AKAMI

"INGRASSATO"
(Thunnus thynnus)

Provenienza
Mar Mediterraneo
Zona Fao: 37, 34



Confezionamento
1 pz/2-3 kg ca

161012 TONNO ROSSO TRANCIO MAGURO SHINKAI C/P CONG

Ricavato dalla parte dorsale del Thunnus thynnus, l'Akami è il taglio più magro e puro del tonno rosso. Di colore rosso intenso e brillante, offre una consistenza compatta e un gusto elegante, netto e marino. Apprezzato per la sua grande pulizia aromatica, è ideale per sashimi, tartare e preparazioni a crudo dove precisione e qualità della materia prima sono protagoniste. Un classico intramontabile della cucina giapponese e del fine dining contemporaneo.



TONNO ROSSO SAKU OTORO SUPER FROZEN

"INGRASSATO"
(Thunnus thynnus)

Provenienza
Mar Mediterraneo
Zona Fao: 37, 34



Confezionamento
ct da 2 kg c/a
pezzi da 400/500 gr

101055 TONNO ROSSO A MATTONELLA MAGURO SHINKAI

Ricavato dalla ventresca del Thunnus thynnus, l'Ōtoro è il taglio più nobile e ricco del tonno rosso. Caratterizzato da una marezzatura intensa e naturale, presenta una consistenza burrosa e un gusto dolce, profondo e persistente. Ideale per consumo a crudo – sashimi, nigiri o tartare – esprime il massimo della qualità con condimenti essenziali. Un'esperienza di lusso assoluto per palati esperti.

Come scongelare il tonno ROSSO – 60 °C?

SUGGERIMENTI

Una volta che il prodotto raggiunge una qualsiasi temperatura, non deve essere nuovamente raffreddato al di sotto di essa. Ad esempio se ha raggiunto -20°C, non deve essere conservato a – 40°C. Se viene scongelato in acqua tiepida, non deve essere conservato in frigorifero durante la notte.

L'umidità e l'aria alterano il colore e la consistenza. Utilizzare carta assorbente e pellicola in abbondanza. Se più pezzi vengono conservati insieme, non devono toccarsi direttamente.

Durante il lavaggio e l'asciugatura, la superficie non deve essere sfregata contro il grano della carne, per evitare che si apra e si rovini.

PROCEDIMENTO

1. Rimuovere il prodotto dal sacchetto sottovuoto solo quando si vuole scongelarlo e consumarlo.
2. Lavare sotto acqua corrente, utilizzando le dita per rimuovere eventuali residui che hanno aderito alla superficie.
3. Asciugare la superficie con carta assorbente.
4. Immergerlo completamente in acqua salata (35-40 gr/litro) a temperatura ambiente per 5-7 minuti.
5. Lavare sotto acqua corrente per eliminare ogni traccia di sale.
6. Asciugare la superficie con carta assorbente.
7. Avvolgere in carta assorbente pulita e pellicola trasparente
8. Se si ha intenzione di consumarlo immediatamente, lasciarlo a temperatura ambiente lontano da fonti di calore per 30 minuti. In caso contrario è possibile terminare lo scongelamento in frigorifero per alcune ore.



by

"COMAVICOLA,"

1 9 5 6



Ristorazione

Telefono 02 733902

WhatsApp 02 9268 75080

ristorazione@comavicola.com

Ristorazione Cinese

Telefono 02 745463

WeChat ID: Comavicola

ristorazionechinese@comavicola.com

