



Codice:	05-001 - 05-002		Pz./Collo:	12 - 6
Formato:	1/1 - 2/1	Latta		
Peso netto:	1000g - 1730g		TMC:	60 mesi

Ingredienti principali

Tonno Yellowfin (Pinna Gialla), olio d'oliva, sale.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosa - aranciato uniforme.

Sapore e profumo: ricco e delicato.

Aspetto e Consistenza: il prodotto si presenta a tranci interi, compatti e consistenti, ma al tempo stesso teneri.

Avvertenze per la conservazione

Conservare le latte in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, mantenere in frigorifero (0-4°C) e consumare in breve tempo. Si raccomanda di coprire latte o il contenitore, in cui viene versato il prodotto, per mantenere inalterate nel tempo freschezza e fragranza.

Natura e caratteristiche del prodotto

Il tonno Yellowfin (Pinna Gialla) è la varietà più pregiata tra i tonni ed caratterizzato da carni rosate e particolarmente tenere. La pesca avviene nel periodo primaverile nelle fredde acque atlantiche quando la sua carne è estremamente saporita e non ancora sfibrata dal lungo viaggio migratorio verso il Mediterraneo. La lavorazione dal fresco, la delicata cottura a vapore ed il giusto tempo di maturazione in olio di oliva, permettono di ottenere un prodotto di elevata qualità che si contraddistingue per la presenza di tranci interi, compatti e dal prelibato sapore.

Argomentazioni di vendita

La lavorazione del Tonno Pinna Gialla a tranci con olio d'oliva e sale direttamente sul luogo di pesca permette di ottenere la migliore qualità. Lo stoccaggio nei magazzini Ginos per almeno 6 mesi consente al prodotto di acquisire un sapore bilanciato ed omogeneo, indice di un grado di maturazione idoneo. Tutto ciò rende questo tonno ideale per ogni esigenza gastronomica: perfetto per antipasti al carrello, dove si vuole evidenziare il trancio di tonno intero. Da ricordare che il tonno Yellowfin è da sempre sinonimo di grande qualità, il doppio formato soddisfa infine piccoli e grandi fabbisogni.

Clientela interessata

Prodotto di vastissimo utilizzo, valido in ogni settore gastronomico, dalla gastronomia al ristorante di classe passando per pizzerie, bruschetterie, fast-food.

Modi d'uso

Prodotto di larghissimo impiego, è ideale per la preparazione di insalate, buffet, realizzazione di salse, sughi e ricchi antipasti; eccellente per la preparazione di piatti freddi estivi quali spumoni, paté, insalate di pasta e di riso. Ottimo per pizze e bruschette.

Idee e suggerimenti dello chef

Involtini alla Piemontese – Sbollentare alcune falde di peperoni per 5 minuti in 2 litri di acqua, 1 bicchiere d'olio, 1 di aceto, 1 cucchiaino di sale e 1 di zucchero. Lasciare raffreddare e asciugare quindi riempire di tonno spezzato a mano e qualche cappero Ginos dissalato. Servire spolverati di prezzemolo fresco su maionese gastronomica Ginos disposta a specchio nel piatto.