

Thunfisch Super Frozen -60°

SAKU

Thunnus Albacares



- frischer als frisch
- echte, natürliche Fleischfarbe und Textur
- perfekt für den Rohverzehr
- die beste Sashimi-Qualität überhaupt



gefrorenes Produkt (-60°)



aufgetautes Produkt

Warum Super Frozen Saku?

Natürliche hellrote Farbe, ohne Farbstoffe, ohne Konservierungsstoffe und E-Nummern.

Maximale Ausbeute für Sashimi- oder Nigiri-scheiben, praktisch keine Abschnitte oder Abfall.

Qualitätsverpackung

Die hochwertige Vakuumverpackung ermöglicht ein Abtauen auch in der geschlossenen Verpackung. So verhindern Sie alle Arten von Verschmutzungen.

Produktion

Direkt nach dem Fang wird jeder Thunfisch individuell filetiert, geschnitten und direkt am Bord des Fangschiffs bei -60° C gelagert.

Nach Ankunft im Hafen, werden die Thunfischfilets bei -20° in Saku-Blöcke gesägt und anschließend bei konstant -60° C in unserem **COLDSTORE** gelagert.

Nährwerte je 100 Gramm

Kalorien.....	99,9 kcal
Proteine.....	23,4 g
Fett.....	0,9 g
davon gesättigt	0,2 g
Kohlenhydrate	0,0 g
Natrium.....	0,04 g