



FICHA TÉCNICA: Mojama De Atún Extra

Información de Especie

DENOMINACIÓN COMERCIAL: MOJAMA DE ATÚN EXTRA (THUNNUS ALBACARES)

INGREDIENTES: Lomo de atún, agua y sal marina.

PRESENTACIÓN: Piezas envasadas al vacío.

Pesca - Origen - Conservación

PAIS ORIGEN: España. Capturado en Zona FAO 87.

METODO OBTENCIÓN: Pesca extractiva, mediante redes de cerco.

CONSERVACIÓN: Mantener entre 0 y 5°C

CADUCIDAD: Indicada en el envase.

Descripción del Producto

La mojama es una salazón de atún. Se despieza el lomo de pescado, a continuación las piezas se entierran en sal para su curación, se lavan y desalan en agua, posteriormente se secan al natural y se envasan al vacío.

La mojama de atún es un manjar, se sirve cortado en finas lonchas, también se puede regar de un buen AOVE para potenciar su sabor y utilizar almendras fritas o tostadas como acompañamiento.

Información Nutricional (100grs)

VALOR ENERGÉTICO: 905 kJ/ 214 Kcal

GRASAS: 4,7 g

ÁCIDOS GRASOS SATURADOS: 1 g

HIDRATOS DE CARBONO: 00 g

AZÚCARES: 0,0 g

PROTEINAS: 43,0 g

SAL: 9,5 g

Especificaciones

PESO NETO: 1.650 grs aprox.

PESO NETO ESCURRIDO: 1.650 grs aprox.

Información adicional

Secado al natural, sin aditivos, conservantes ni colorantes.

Información Alergénica

Contiene **pescado**.