



THUNNUS THYNNUS

LA COMBINACIÓ PERFECTA

L'akami, que significa "carn roja" en japonès, correspon a la part interior dels lloms, a tocar de l'espina. Les principals característiques són el seu color vermell i el seu sabor intens. Chutoro significa "de melositat intermèdia", perquè té un contingut de greix entre l'akami (magre) i la ventresca (greixosa).

LLOM



LLESQUES C
3 Kg | 5 Kg | 7 Kg
GRUIX
3 cm

RODANXES
5 Kg
GRUIX
2 cm

FORMATS TALL DE LLOM
3 Kg | 5 Kg | 7 Kg | 15 Kg | 25 Kg

F **C**



**LLOM
SENCER**
ENTRE
20 Kg
50 Kg

**LLOM
CENTRE**
5 Kg
7 Kg



Llom Centre

Tots els pesos són orientatius i poden variar segons la grandària de la tonyina.*

UN PLAER PER ALS SENTITS

La Ventresca, també coneguda com a sorra, ijada (en castellà) o ootoro (en japonès significa "melositat superior"), està situada a la part ventral de la tonyina. Com que és la part amb un contingut més alt en greixos insaturats (omega 3), també és el tall més rosat i melós de la tonyina.

VENTRESCA



PEÇA
SENCERA

ENTRE
6 ^{Kg}
20 ^{Kg}



1/2
VENTRESCA

ENTRE
6 ^{Kg}
9 ^{Kg}



TIRA

2 ^{Kg}
GRUIX 10 cm



SAKUS

6 - 9 ^{Kg}
GRUIX 3 cm



LLOM BAIX
AMB VENTRESCA

ENTRE
20 ^{Kg}
70 ^{Kg}





Moll de l'Espina



Tripa 1kg



Carn de l'espina 1kg



Ull 6 Unitats



Cor 200/600 g



Sangatxo 3 kg



Carrillera 3 kg



Secret 3 kg



Galete 3 kg



Armónica 3 kg



Parpatana

Tallada + 1,5 / 3 kg

Sencer + 1,5 / 3 kg

Punta llo

Cua 3 kg

Rodanxes 3 kg

Llom cua

3 uni 1 - 1,5 kg

Llom Selecció

3 kg - 5 kg - 7 kg

Llesques/Rodanxes

5 kg - 7 kg - Centre

