



Calidad Sashimi : Hemos seleccionado cuidadosamente este atún para garantizar que cumpla con los estándares más exigentes de calidad sashimi. Esto significa que puedes disfrutarlo crudo con total confianza, experimentando la frescura y el sabor en su forma más pura.

Sin Piel ni Sangacho : listo para cocinar directamente al sacarlo del envase.

Versatilidad Gourmet: Este atún es la base perfecta para una amplia variedad de platos gourmet.

Frescura Congelada a -60°C: Nuestro proceso de congelación a bordo a -60°C Celsius garantiza que el atún conserve su frescura y calidad.

Experimente la excelencia culinaria con nuestro Atún de Calidad Sashimi.

<i>Producto</i>	<i>Peso</i>	<i>Precio</i>
Lomo de Atún Sashimi	2-3 kg.	
Atún -60°C. Premiun	2-3 kg.	
Solomillo Gourmet	170g.	

