



Tonno, Ventresca e Acciughe sott'olio



Il tonno è l'unica specie marina a sangue caldo. Fra le diverse tipologie Smeralda propone il *Thunnus Thynnus*, conosciuto anche con il nome di Tonno Rosso, il cui corpo può arrivare a 3 metri di lunghezza. Le sue carni sono ricercatissime, perché è il più saporito e pregiato, ed è essenzialmente un alimento proteico,

particolarmente ipocalorico se consumato al naturale. Smeralda vi propone il **Tonno Rosso** o **Pinna Blu S. Antioco**, pescato con l'antico metodo della tonnara, durante le mattanze di maggio e giugno, al largo del sud Sardegna e subito lavorato. La trasformazione è affidata all'esperienza e alla maestria dei produttori

e dei lavoratori, che trattano le parti migliori del pesce "a fil di coltello". È un prodotto di altissima qualità, gradevole e molto saporito, ottimo crudo accompagnato a verdure di stagione. Oltre al **Tonno**, Smeralda propone le **Acciughe** sott'olio, ideali per crostini al burro e condimenti di paste e pizze.

· Tuna, Tuna Ventresca and Anchovy Fillets in oil ·





Tonno, Ventresca e Acciughe sott'olio

	Codice Articolo Product Code	Peso Netto Net Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces	
BUZZONAGLIA DI TONNO <i>Tuna Dark Meat</i>	122-6MX	300 g	Lattina Tin	14,4 Kg	48	8019368000111
TONNO SOTT'OLIO <i>Tuna in Oil</i>	122-6PA	160 g		1,920 Kg	12	8019368000067
	122-6MA	330 g	7,920 Kg	24	8019368000050	
	122-6MA	190 g	Vaso vetro Glass jar	1,14 Kg	6	8019368000197
VENTRESCA DI TONNO SOTT'OLIO <i>Tuna Belly in Oil</i>	122-6PB	160 g	Lattina Tin	7,68 Kg	48	8019368000081
	122-6PX	330 g		7,920 Kg	24	8019368000074
TONNO IN OLIO D'OLIVA <i>Tuna in Olive Oil</i>	122-6GX	2,400 Kg	Latta Tin	14,40 Kg	6	8005045090056
ACCIUGHE INTERE AL PEPERONCINO <i>Whole Anchovies, Chili-Flavoured</i>	124-5GA	580 g	Vaso vetro Glass jar	3,48 Kg	6	8019368000210
FILETTI DI ACCIUGHE SOTT'OLIO <i>Anchovy Fillets in Oil</i>	124-5PA	80 g		1,920 Kg	24	8019368000135
	124-5GB	580 g		3,48 Kg	6	8019368000128

The tuna is a warm-blooded fish. Amongst the different types, Smeralda proposes *Thunnus Thynnus*, also known as Red Tuna, which can reach 3 m in length. Its flesh is much sought-after for its delicate flavour and quality; it is a high-protein product, especially when eaten "al naturale". Smeralda offers

Red tuna or Bluefin Tuna from S. Antioco, caught according to the ancient method of the tonnara (trap nets), during the fishing season which lasts from May through June, off the coast of southern Sardinia. The fish is processed immediately after being caught, selecting the most tender part, that is the

ventresca (belly). This is a top-quality product, pleasant to the palate and very tasty, excellent eaten raw accompanied by seasonal greens and vegetables. Apart from Tuna, Smeralda proposes Anchovies in oil, ideal with buttered croutons, or added to pasta dishes and pizzas.