

FUENTES

EL ATÚN ROJO

EST. 1984

CATALOGO
PRODOTTI

Tradizione, fiducia e qualità
Gruppo Ricardo Fuentes





LA GRANDE FAMIGLIA DEL TONNO ROSSO

Da oltre 50 anni ci occupiamo della commercializzazione del Tonno rosso nella conquista di tutti i mercati mondiali.

Circa l'85% della nostra produzione viene esportata in tutti i cinque continenti e garantiamo la fornitura di Tonno rosso tutto l'anno.

I nostri tonni rossi sono i preferiti del mercato giapponese, il più esigente e competente al mondo, da cui ci viene riconosciuta una grande maestria per la qualità che offriamo da più di 30 anni.

Le tipologie di pesca che utilizziamo per l'approvvigionamento del Tonno rosso sono diverse e abbiamo anche diverse strutture in Spagna, Portogallo, Marocco, Malta, Italia e Tunisia, tutto ciò ci consente di adattarci al meglio alle esigenze dei nostri clienti.

Il Gruppo Ricardo Fuentes e Hijos, oggi è il leader mondiale nel settore del Tonno rosso.







FUENTES

EL ATÚN ROJO

EST. 1984

TONNO ROSSO PER L'ALTA GASTRONOMIA

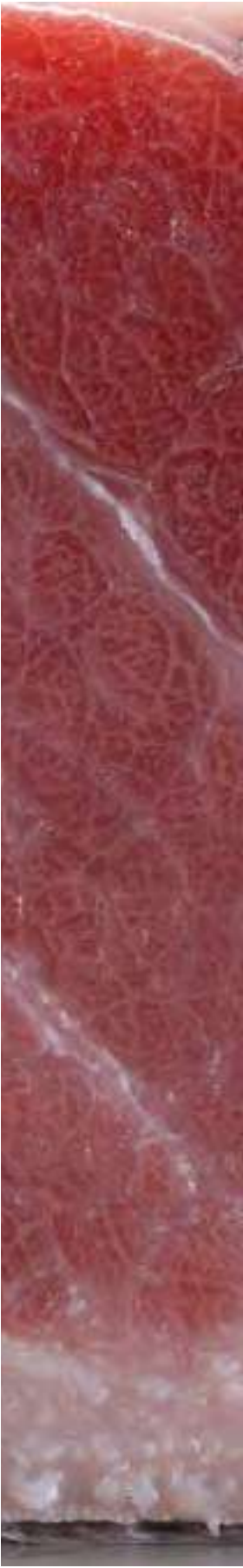
Il tonno rosso è una prelibatezza apprezzata in tutto il mondo per le sue eccezionali proprietà gastronomiche e nutrizionali.

Solo pochi prodotti sono in grado di fare la differenza da soli, il Tonno rosso è uno di questi, una materia prima eccezionale che merita il massimo riguardo e la massima cura.

Il nostro impegno è quello di garantire la fornitura di Tonno rosso ai nostri clienti con la massima qualità e con tutte le garanzie sanitarie e di rispetto verso la specie e il suo habitat.

UNA SPECIE PER IL FUTURO

Tutti i nostri tonni rossi sono esemplari selvatici adulti catturati con tecniche di pesca sostenibili, vengono allevati, nutriti e pescati su richiesta, seguendo la tecnica giapponese *ikejime*; ogni nostro prodotto è accompagnato da un'etichetta che ci conduce alla tracciabilità dell'esemplare da quando viene pescato sino ad arrivare nelle vostre tavole



FUENTES

EL ATÚN ROJO

EST. 1984

DEL TONNO ROSSO SI UTILIZZA TUTTO

Ogni parte del Tonno ha le proprie caratteristiche e offre possibilità gastronomiche uniche e diverse.

Nel catalogo che segue troverete i tagli più nobili di Tonno Rosso, vecchie conoscenze dell'alta cucina come la lombata o la ventresca, ma scopriremo anche alcuni tesori che l'anatomia che questo incredibile pesce custodisce, come il midollo, l'occhio, il cuore, tutte parti che ispirano gli chef più creativi a innovare negli ambiti gastronomici.

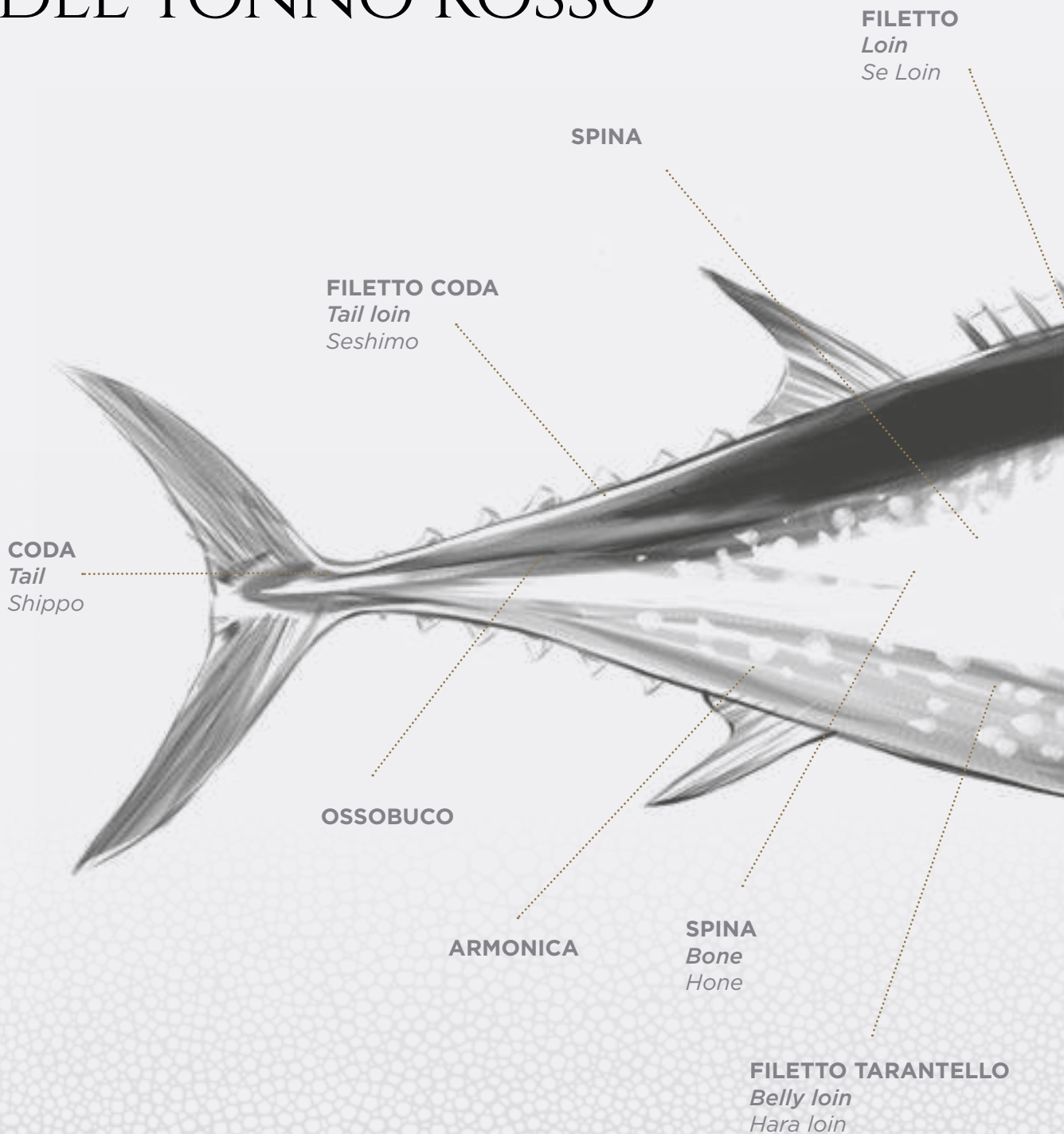
UN MARCHIO ESCLUSIVO PER UN PRODOTTO UNICO

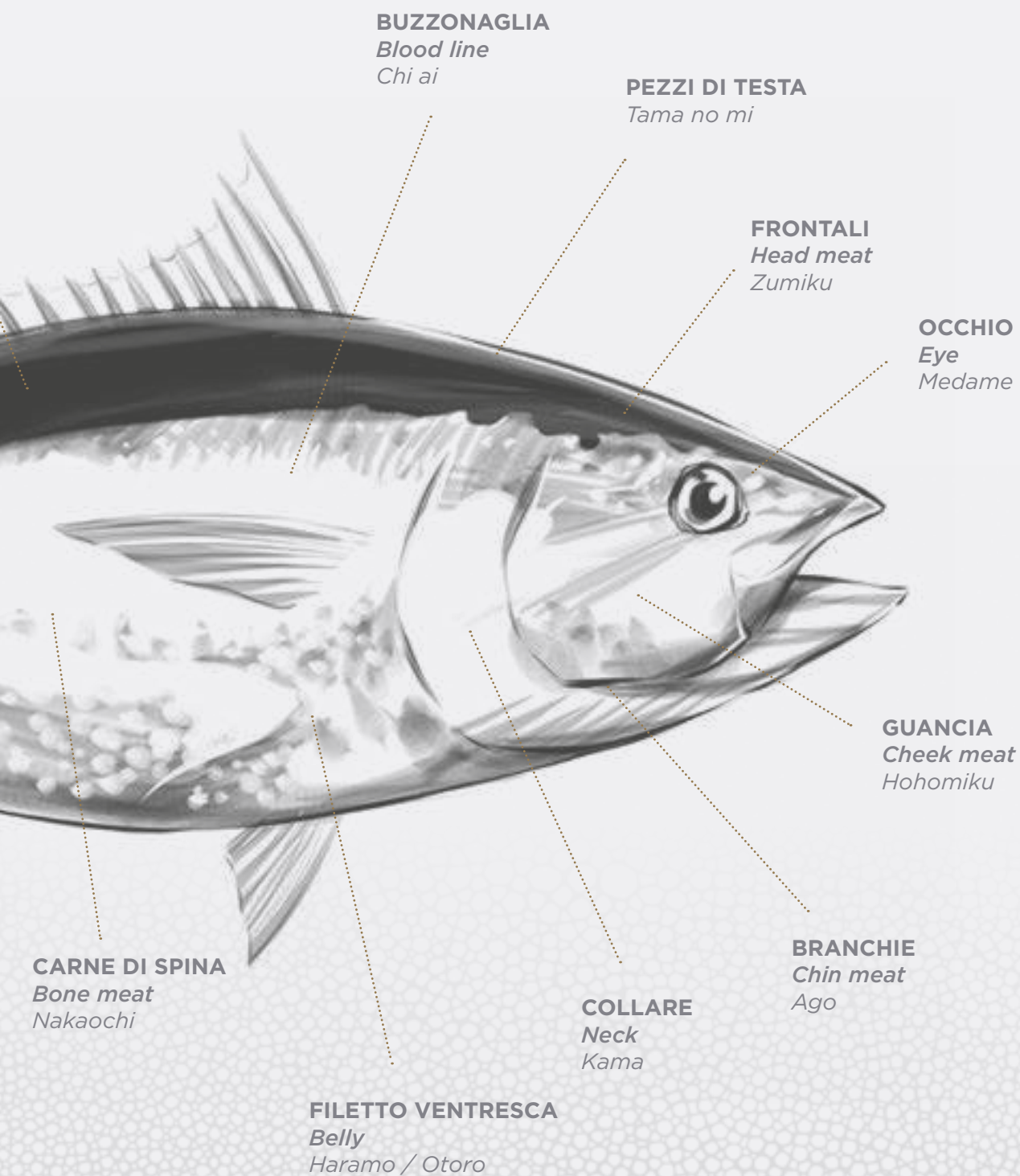
Freschezza: peschiamo su richiesta

- presenza ideale di grasso infiltrato.
- Su richiesta 365 giorni/anno.
- Consegna in 36 ore.
- Con gli standard qualitativi più alti



TAGLIO DEL TONNO ROSSO





FILETTO DI TONNO



**Prodotto
fresco**



**Prodotto
congelato
a -60°**

Il pezzo nobile per eccellenza

Grazie alle sue grandi dimensioni, pulizia e versatilità, la lombata è il taglio di tonno più utilizzato.

I giapponesi dividono il lombo in Akami e Chutoro.

L'Akami è la parte attaccata alla spina dorsale e ha un colore rosso intenso e poco grasso infiltrato.

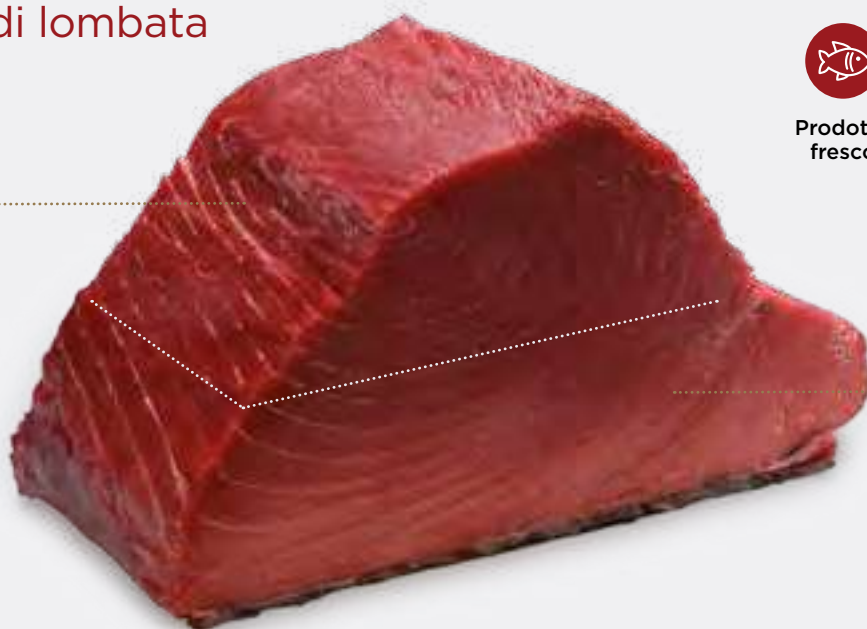
Il Chutoro è la parte attaccata alla pelle e ha un colore più rosa, grazie al più alto livello di grasso infiltrato.

Il lombo è ideale per le elaborazioni in crudo: sashimi, sushi, tartar, ceviche, grigliato o alla brace, il risultato è spettacolare.



Tocco di lombata

Akami



Chutoro

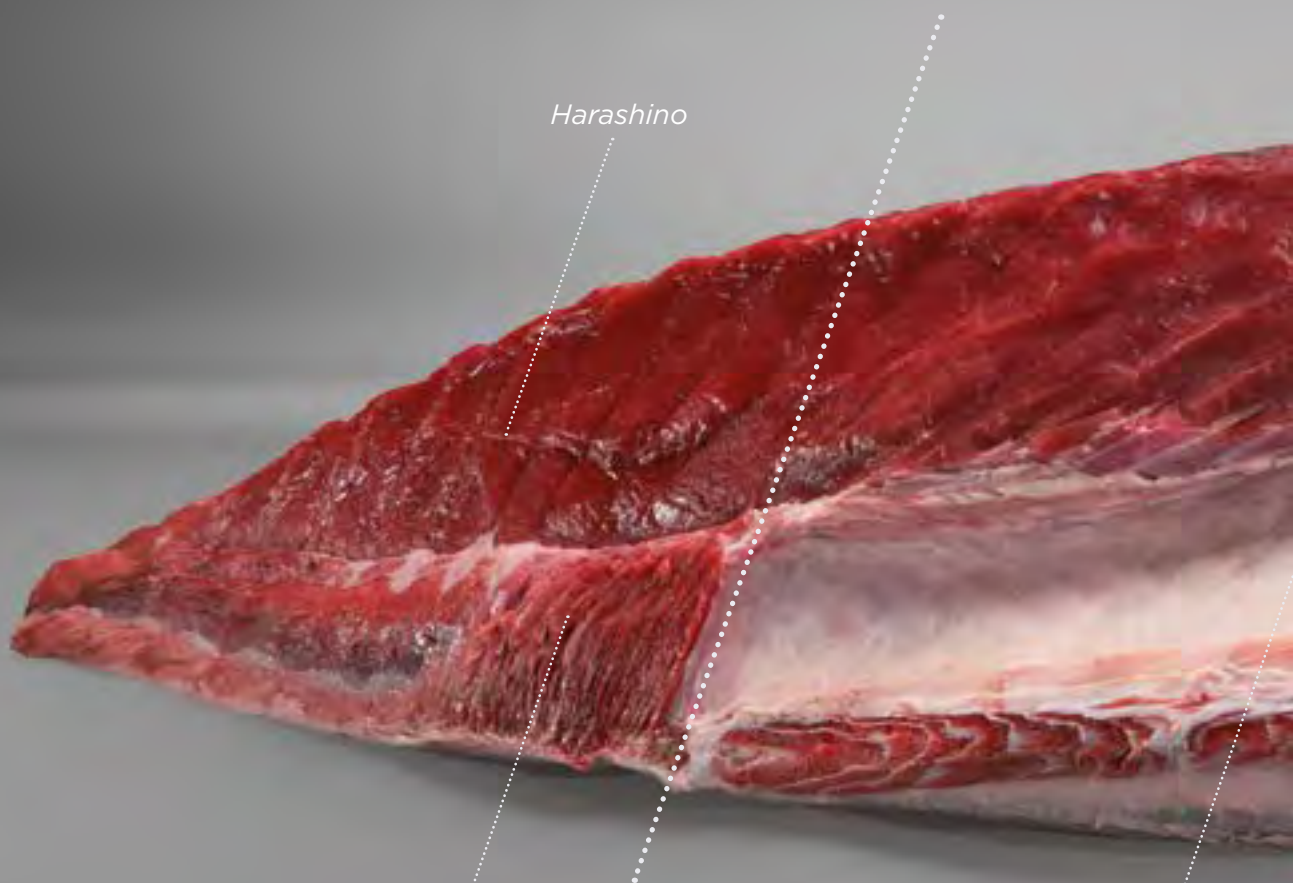


Prodotto
fresco



Prodotto
ABBATTUTO
a -60°
superfrozen

FILETTO DI VENTRESCA



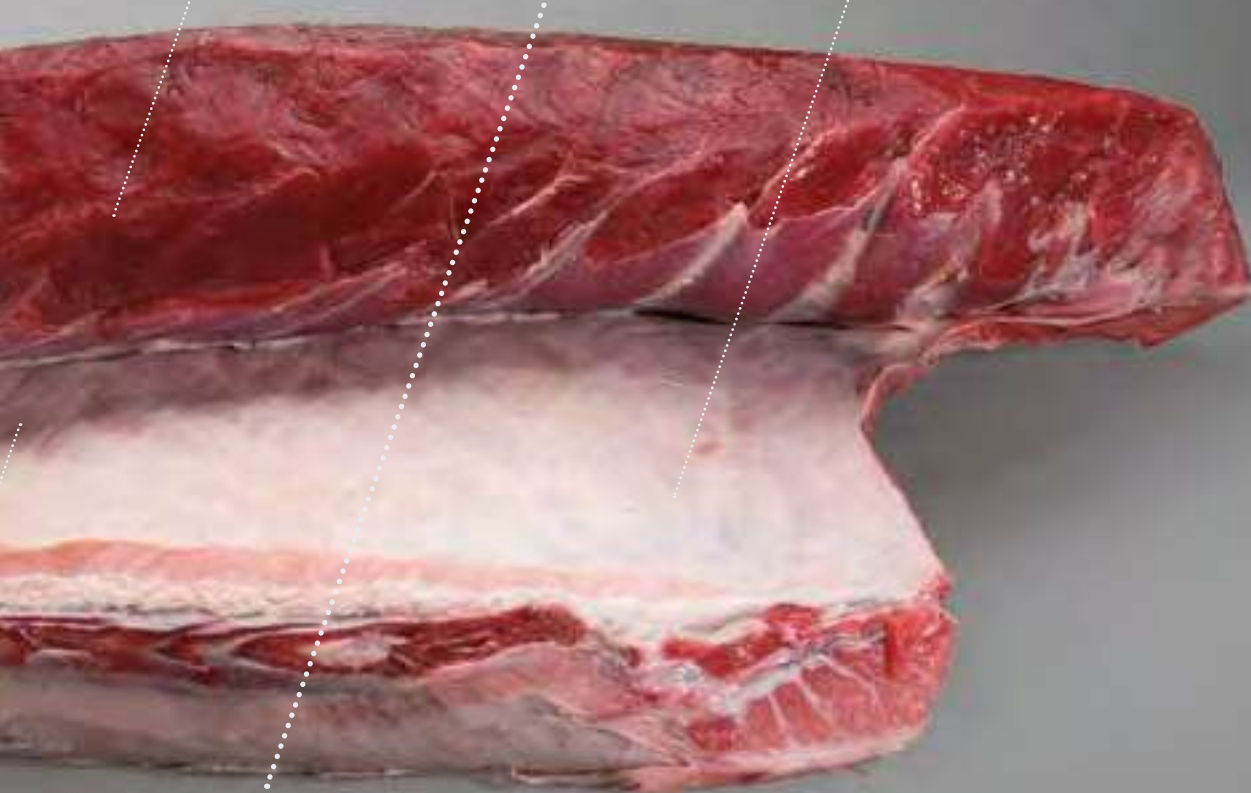
Harashino

Armónica

*Haramo
Otoro*

Harakana

Harakami



Prodotto
fresco



Prodotto
ABBATTUTO
a -60°
superfrozen

Combinazione vincente

Uno dei tagli più apprezzati del Tonno rosso è l'Harakami, il lombo basso con la ventresca.

Si tratta di un taglio lungo 32 cm che unisce due delle parti nobili più ambite del tonno unite in un unico prodotto con una moltitudine di contrasti: contrasto di colori tra il rosso intenso del lombo e il rosa più pallido del ventre, contrasto di sapori dai diversi livelli di grasso infiltrato.

Il lombo basso con ventresca presenta, senza dubbio, innumerevoli possibilità gastronomiche.

VENTRESCA



Mezza ventresca



Prodotto
fresco



Prodotto
ABBATTUTO
a -60°
superfrozen



L'icona della gastronomia giapponese

Il taglio di tonno più mitico, una delle parti più ambite dagli amanti della gastronomia.

Di colore rosato e dalla texture cremosa ed estremamente delicata, la ventresca, detta anche "Otoro", si trova nella parte inferiore della parte bassa della schiena e custodisce il più alto livello di infiltrazione nel grasso.

È protagonista indiscusso di preparazioni crude, come sushi, tartar o sashimi, ma la sua versatilità gli permette anche di distinguersi in altre elaborazioni, come grigliate, o in vari stufati.

Alcuni chef la cucinano con una sorprendente crosta tostata.



Prodotto
fresco



Prodotto
ABBATTUTO
a -60°
superfrozen

Trancio di ventresca



Prodotto
fresco



Prodotto
ABBATTUTO
a -60°
superfrozen

GUANCIA



Boccone divino

Facera, kokotxa o guancia, tre termini diversi per un taglio di tonno molto particolare: la parte interna del viso, situata proprio sotto gli occhi dell'animale.

Si caratterizza per il suo sapore e la sua consistenza particolare ed è molto apprezzato da chi cerca nuove esperienze in cucina.

Ha una consistenza molto gelatinosa e di solito viene preparato alla griglia, anche se è l'ingrediente perfetto per gli stufati di tonno, a cui imprime un gusto inconfondibile.



**Prodotto
ABBATTUTO
a -60°
superfrozen**



FRONTALI



Oggetto del desiderio

Il suo sapore intenso lo rende l'oggetto oscuro del desiderio dell'alta cucina.

I frontali si trovano all'estremità della testa, coprendola, e dai tonni più grandi possono essere estratti due pezzi.

Si caratterizza per la sua succosità e il suo equilibrio tra carne e grasso.

Queste caratteristiche gli permettono di essere protagonista di tutti i tipi di ricette, dalle semplici elaborazioni alla griglia o al sale a diversi stufati più sofisticati.

Ideale per lo scapece.



**Prodotto
ABBATTUTO
a -60°
superfrozen**



FILETTO DI CODA DI TONNO



L'entrecote oceanico

Il filetto di tonno coda è la parte finale del filetto, un taglio molto versatile che offre innumerevoli possibilità in cucina.

È perfetto da preparare alla griglia, come "entrecote di mare", anche se è consigliato per altre preparazioni, come alla brace o in stufati.



**Prodotto
ABBATTUTO
a -60°
superfrozen**



OSSOBUCO



Estrema morbidezza

Formato dai filoni che sono attaccati all'osso della spina dorsale del tonno e dall'osso stesso, l'ossobuco non passa inosservato su nessun tavolo.

È un taglio molto speciale per il suo alto livello di collagene, che gli conferisce una morbidezza extra.

Permette ogni tipo di elaborazione alla griglia, al forno, stufato, con un pò di vino diventa un piatto difficile da dimenticare.



Prodotto
ABBATTUTO
a -60°
superfrozen



COLLARE



La grande sorpresa

Sempre più utilizzata nell'alta cucina, la *parpatana* è passata dall'essere considerata uno "scarto" ben utilizzato dai pescatori a un ingrediente essenziale nelle creazioni degli chef più innovativi. È un pezzo situato tra la testa e la pancia e presenta una carne con un'alta infiltrazione di grasso, un sapore intenso e una grande succosità.

Conosciuta come "la bistecca del mare" è perfetta per la brace, anche se può essere utilizzata anche sulla griglia.



**Prodotto
ABBATTUTO
a -60°
superfrozen**



SPINA SUPERFROZEN



Del tonno, anche la spina

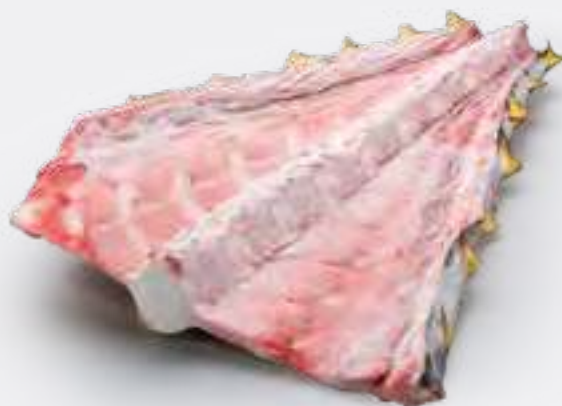
Sia l'osso che la carne che circondano la spina del tonno hanno interessanti applicazioni gastronomiche.

Dall'osso è possibile estrarre il liquido sinoviale, un prodotto dal sapore delicato e dalla consistenza molto particolare ideale per mangiare crudo o utilizzare in salse.

La carne estratta dalla colonna vertebrale centrale è particolarmente gustosa per il suo alto contenuto di sangue ed è adatta a qualsiasi ricetta che richieda il tonno tritato. La sua freschezza e il suo sapore particolare la rendono ideale per preparazioni crude, con appena un po' di condimento.



**Prodotto
ABBATTUTO
a -60°
superfrozen**



CUORE



I battiti del gusto

Era un'altra delle parti "d'avanzo" che i pescatori conservavano, ma che ora è diventata un prodotto di moda nell'alta cucina più innovativa. Il suo intenso colore scuro, la sua grande carnosità e il suo sapore forte hanno già attratto un gran numero di chef. Di solito è preparato alla griglia o alla brace, anche se è adatto anche per farlo stagionato sotto sale, stufato o in umido.



**Prodotto
ABBATTUTO
a -60°
superfrozen**



SOTTOBRANCHIA



La coda del toro di mare

Ubicato tra la testa e la pancia del tonno, il *galete*(*SOTTOBRANCHIA*) è composto da un osso gelatinoso e da una grande quantità di carne estremamente gustosa e morbida. La sua particolare consistenza e il suo sapore caratteristico la rendono una parte molto apprezzata del tonno, soprattutto per la preparazione di STUFATI (non invano può essere equiparato alla coda di bue), sebbene sia perfetto anche per la cottura in forno o la grigliata.



Prodotto
ABBATTUTO
a -60°
superfrozen



BUZZONAGLIA DI TONNO



Il superfood

Il *sangacho* è la parte più scura della carne di tonno che forma una striscia adiacente alla spina centrale. Ha una consistenza morbida e un sapore potente ed è utilizzato principalmente in stufati e salse, anche se ci sono chef che preferiscono prepararlo sotto sale o come Royal. È conosciuto come uno dei “superalimenti” per le sue proprietà antiossidanti e gli effetti benefici sulla salute.



Prodotto
ABBATTUTO
a -60°
superfrozen



OCCHIO



Frattaglie di alta gastronomia

Gli chef più all'avanguardia sono sempre alla ricerca di nuove alternative per le loro ricette, ingredienti insoliti che diano personalità ai loro piatti. L'occhio del tonno rosso è uno di questi. Gli asiatici lo hanno già scoperto molto tempo fa e in Occidente sta gradualmente guadagnando seguaci tra gli amanti della nuova cucina. L'occhio utilizza i muscoli circostanti, una carne grassa con molto collagene. Può essere utilizzato in molte ricette, ma è chiaro che cotto in forno non lascia nessuno indifferente.



Prodotto
ABBATTUTO
a -60°
superfrozen



SPINETTA



La costata marina

Particolare taglio di tonno molto simile ad una costata di maiale. La spinetta nera si trova nella parte superiore del tonno e va dalla testa alla coda. Di solito è usata per STUFATI. La spina bianca è in basso e va dall'ombelico alla coda. Entrambe hanno numerose applicazioni culinarie, tra cui l'ovvia elaborazione in barbecue.



**Prodotto
ABBATTUTO
a -60°
superfrozen**



SPINA



Topping di tonno rosso

Conosciuta anche come “Nakaochi”, la carne della spina di tonno viene solitamente estratta manualmente alla fine del *ronqueo*. Infatti, in numerose occasioni diventa una deliziosa colazione per chi partecipa all'evento. È ideale per hamburger o polpette (qualsiasi ricetta che abbia bisogno di tonno tritato) o come condimento in insalate o *ceviche*.



Prodotto
ABBATTUTO
a -60°
superfrozen



ARMONICA



Melodia del sapore

Questo taglio deve il suo nome allo strumento musicale, poiché la sua carne venata appare tagliata ogni mezzo centimetro approssimativamente da una piuma che occupa il pezzo orizzontalmente e verticalmente, conferendogli un aspetto simile a quello di un'armonica. Quella carne ha una consistenza molto morbida e un sapore molto delicato, anche se sorprendentemente simile a quello della carne di vitella. Non è indicato per essere consumato crudo a causa della grande quantità di collagene e fibre che presenta, ma cotto in varie ricette dà un risultato spettacolare.



**Prodotto
ABBATTUTO
a -60°
superfrozen**





FUENTES

EL ATÚN ROJO

EST. 1984

UN PROGETTO ESCLUSIVO
PER UNA PROPOSTA
GASTRONOMICA GENUINA.

atunrojo Fuentes.com

FUENTES

EL ATÚN ROJO

EST. 1984

GARANZIA DI TRACCIABILITÀ

Offriamo le massime garanzie in termini di qualità. Grazie al nostro sistema di tracciabilità possiamo certificare che i pezzi di tonno rosso sono stati pescati seguendo le normative vigenti e che viene garantita la continuità della specie.

I prodotti Fuentes sono corredati dalla relativa documentazione di tracciabilità, con tutte le informazioni sul percorso che il prodotto ha fatto dalla propria origine al suo consumo, oltre a tutti i dati su dimensioni, grasso, peso e documenti legali.



TUTTE LE INFORMAZIONI
SUL NOSTRO TONNO
ROSSO A PORTATA DI
MANO.

atunrojofuentes.com





FUENTES

EL ATÚN ROJO

EST. 1984

atunrojofuentes.com | +34 968 554 141

Carretera La Palma, km 7. 30593 Cartagena | Murcia | España