FUENTES

EL ATÚN ROJO

EST. 1984

CATÁLOGO DE PRODUCTO

Tradición, confianza y calidad

Grupo Ricardo Fuentes

FAMILIA DEL ATÚN ROJO

Tras más de 50 años acompañando al atún rojo en su conquista del mundo, hoy lideramos el mercado mundial de este cada día más entendido y valorado túnido.

Exportamos cerca del 85% de nuestra producción a países de los 5 continentes y garantizamos el suministro de atún rojo durante todo el año. Nuestros atunes rojos son la preferencia del mercado japonés, el más exigente y conocedor del mundo, en el que llevamos más de 30 años cultivando una reputación envidiable.

Empleamos diferentes artes de pesca y contamos con diversas instalaciones en España, Portugal, Marruecos, Malta, Italia y Túnez, lo que nos permite ajustarnos a las necesidades de nuestros clientes.

Grupo Ricardo Fuentes e Hijos es el líder mundial en la industria del atún rojo.

TUNA GRASO

VIVER-ATUN CARTAGENA, S.A.

CALADEROS DEL MEDITERRANEO, S.L.

MARE BLU TUNA FARM LIMITED

REAL ATUNARA

RFeH RicardoFuentesHijos

FUENTES

EL ATÚN ROJO

EST. 1984

ATÚN ROJO PARA LA ALTA GASTRONOMÍA

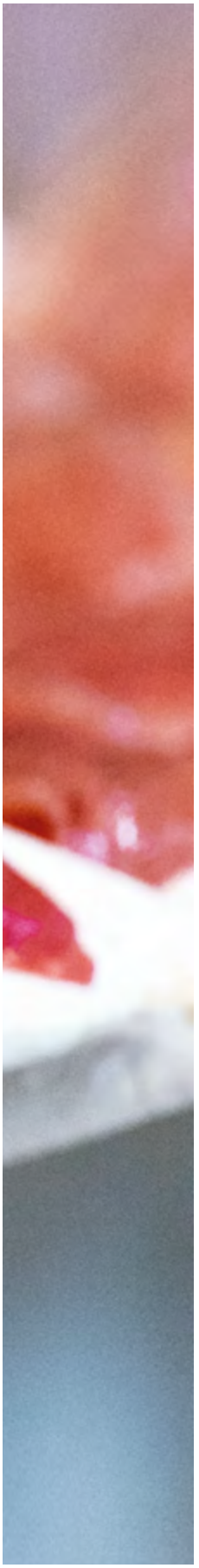
El atún rojo es un manjar apreciado en todo el mundo por sus propiedades gastronómicas y nutricionales sobresalientes.

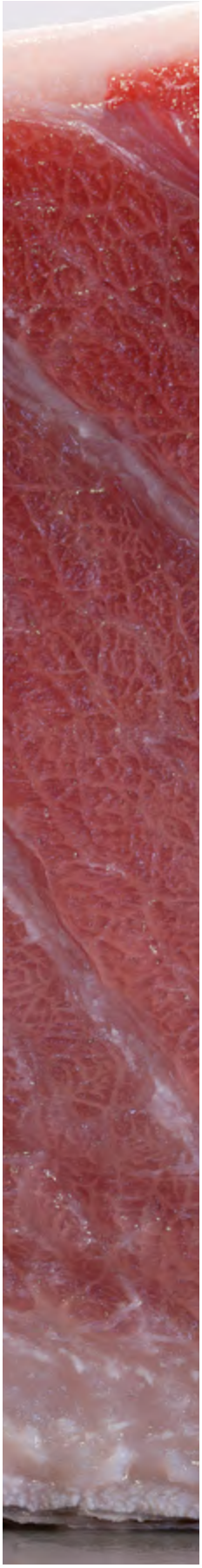
Solo unos pocos productos son capaces de marcar por si mismos la diferencia, el atún rojo es uno de ellos, una materia prima excepcional que merece el máximo cuidado y reverencia.

Nuestro compromiso es garantizar el suministro de atún rojo a nuestros clientes con la máxima calidad y con todas las garantías sanitarias y de respeto a la especie y a su hábitat.

UNA ESPECIE DE FUTURO

Todos nuestros atunes rojos son ejemplares adultos salvajes capturados con técnicas de pesca sostenibles. Son criados, alimentados y extraídos a demanda, siguiendo la técnica japonesa del ike jime. Cada uno de nuestros productos va acompañado de una etiqueta que permite la trazabilidad de la pieza desde el mar hasta el plato.





FUENTES

EL ATÚN ROJO

EST. 1984

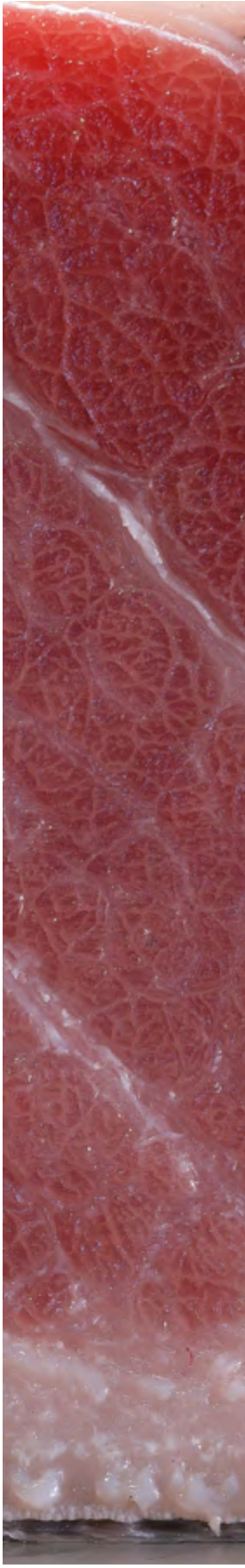
DEL ATÚN ROJO SE APROVECHA TODO

Cada parte del atún tiene características propias y ofrece posibilidades gastronómicas únicas.

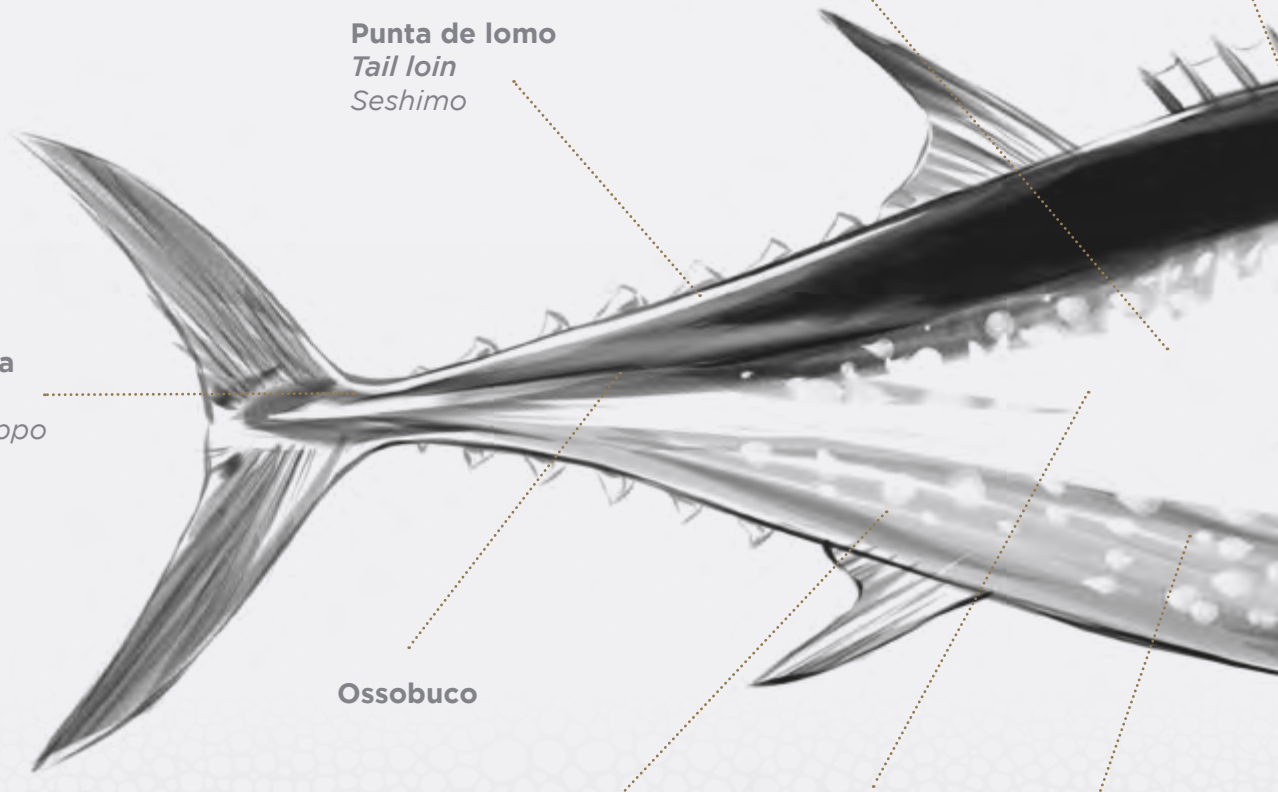
En el siguiente catálogo encontrarás los cortes más nobles del Atún Rojo, viejos conocidos de la alta cocina como el lomo o la ventresca. Pero también te descubriremos algunos tesoros que guarda la anatomía de este increíble túnido, como la médula, el ojo, o el corazón, piezas que inspiran a los chefs más creativos a recorrer territorios gastronómicos innovadores.

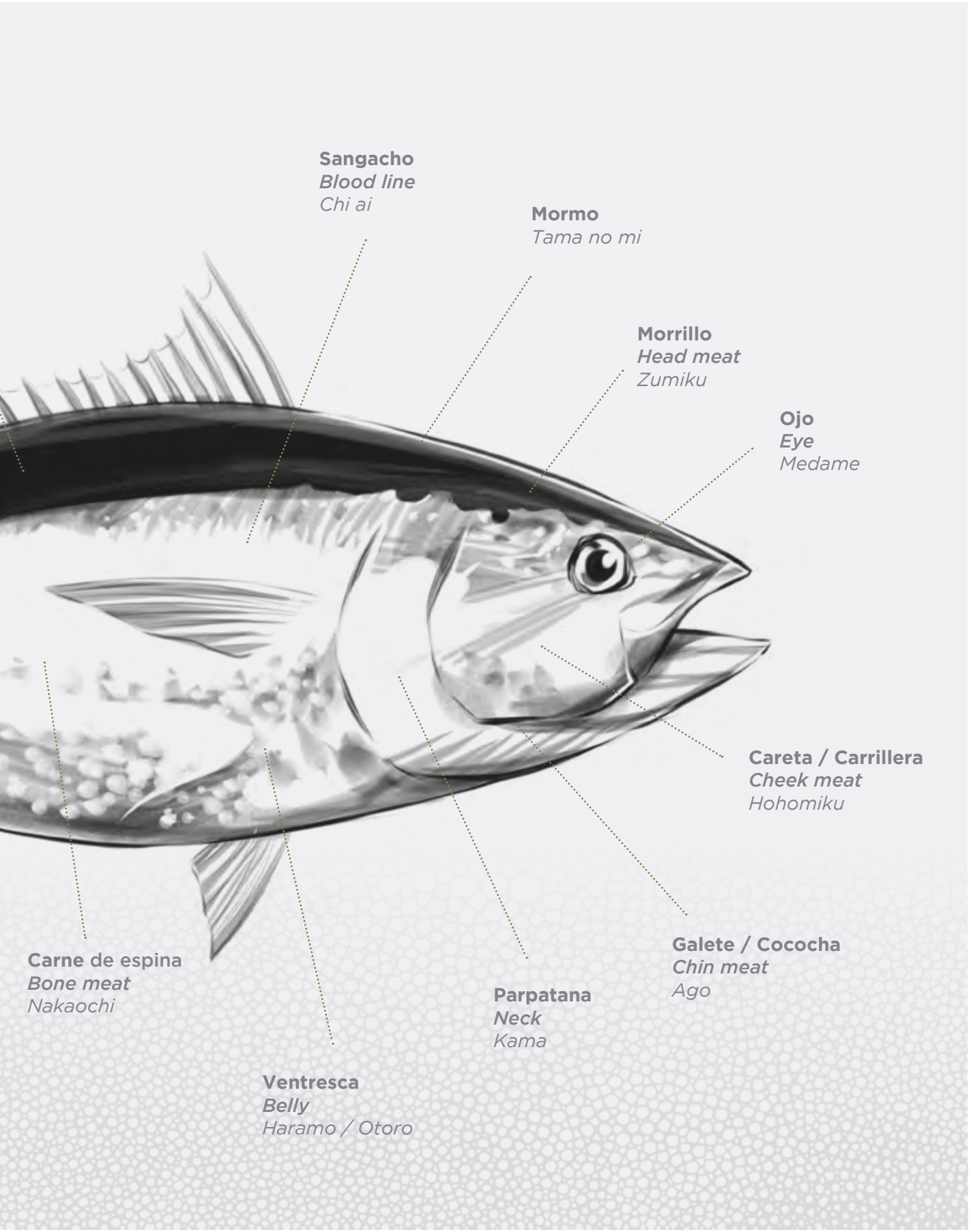
UNA MARCA EXCLUSIVA PARA UN PRODUCTO ÚNICO

- Frescura: pescamos bajo pedido.
- Porcentaje de grasa infiltrada idóneo.
- A demanda 365 días/año.
- Entrega en 36 horas.
- Con los más altos estándares de de Calidad.



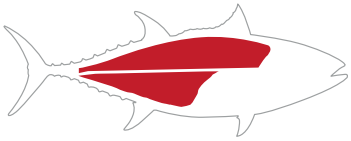
RONQUEO DEL ATÚN ROJO





FUENTES
EL ATÚN ROJO

LOMO



Producto Fresco

Producto Ultracongelado a -60º

La pieza noble por excelencia

Por su gran tamaño, su limpieza y su versatilidad, el lomo es el corte más utilizado del atún.

Los japoneses dividen el lomo en Akami y Chutoro. El Akami es la parte pegada a la espina dorsal y presenta un intenso color rojo y un nivel de grasa inferior. El Chutoro es la parte pegada a la piel y tiene un color más rosado, debido al mayor nivel de grasa infiltrada.

El lomo es ideal para elaboraciones en crudo. En sashimi, sushi, tartar, ceviche o simplemente elaborado a la plancha o a la brasa, el resultado es espectacular.

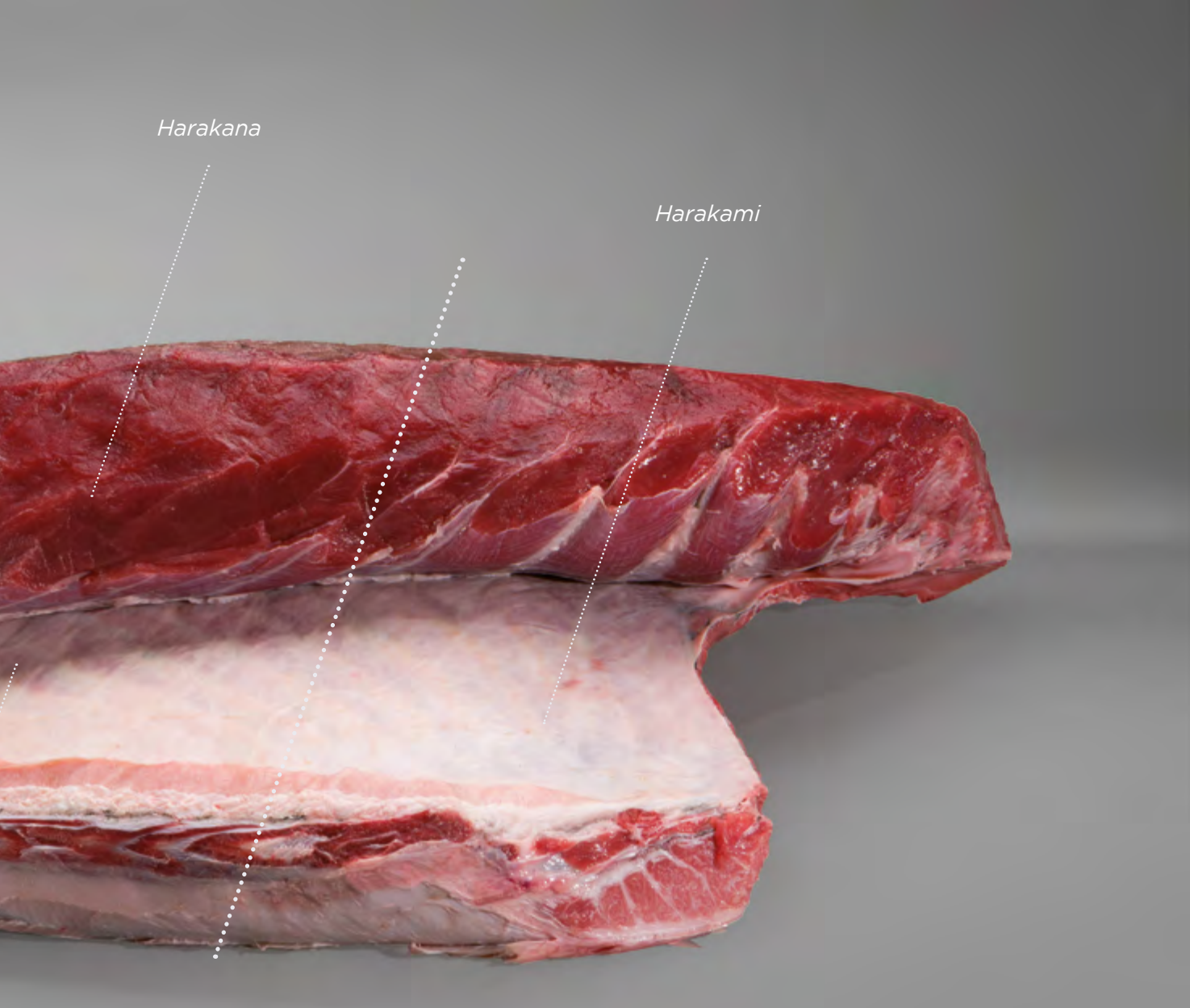
Taco de lomo

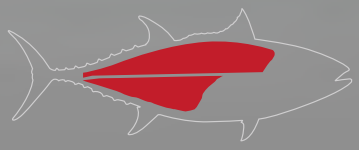
Producto Fresco

Producto Ultracongelado a -60º

FUENTES
EL ATÚN ROJO

LOMO BAJO CON VENTRESCA





Producto Fresco

Ultracongelado a -60º

Combinación ganadora

Uno de los cortes más valorados del atún rojo es el Harakami, el lomo bajo con ventresca.

Se trata de un corte de 32 cm de largo que combina dos de las partes nobles más codiciadas del atún unidas en un solo producto con multitud de contrastes: contraste de colores entre el rojo intenso del lomo y el rosado más pálido de la ventresca, contraste de sabores por los diferentes niveles de grasa infiltrada.

El lomo bajo con ventresca presenta, sin duda, innumerables posibilidades gastronómicas.

FUENTES
EL ATÚN ROJO

VENTRESCA

Media ventresca

Producto Fresco

Producto Ultracongelado a -60º

El icono de la gastronomía japonesa

El corte más mítico del atún, una de las partes más codiciadas por los amantes de la gastronomía. De color rosáceo y textura untosa y extremadamente delicada, la ventresca, también conocida como “Otoro”, está situada en la parte baja del lomo bajo y atesora el mayor nivel de infiltración en grasa.

Es la protagonista indiscutible de las preparaciones en crudo, como sushi, tartar o sashimi, pero su versatilidad le permite destacar también en otras elaboraciones, como a la plancha, a la brasa o en diversos guisos. Algunos chefs la cocinan provocando una sorprendente costra tostada.

Producto Fresco

Producto Ultracongelado a -60º

Rodaja de ventresca

Producto Fresco

Producto Ultracongelado a -60º

FUENTES
EL ATÚN ROJO

CARRILLERA

Bocado de dioses

Facera o carrillera. Dos términos diferentes para un corte muy especial del atún: la parte interna de la cara, situada justo bajo los ojos del animal. Se caracteriza por su especial sabor y textura y es muy apreciada por los que buscan nuevas experiencias en la cocina. Tiene una consistencia muy gelatinosa y se suele preparar a la plancha, aunque es el ingrediente perfecto para los guisos de atún, a los que imprime un inconfundible carácter.

Producto Ultracongelado a -60º

MORRILLO

Objeto de deseo

Su intenso sabor lo convierte en el oscuro objeto de deseo de la Alta Cocina. El morrillo se sitúa en la parte final de la cabeza, recubriéndola, y se pueden extraer dos piezas de los atunes más grandes. Se caracteriza por su jugosidad y su equilibrio entre carne y grasa. Estas características le permiten ser protagonista de todo tipo de recetas, desde sencillas elaboraciones a la plancha o a la sal a diferentes guisos más sofisticados. Ideal para escabechar.

Producto Ultracongelado a -60º

FUENTES
EL ATÚN ROJO

PUNTA DE LOMO

El entrecot oceánico

La punta de lomo es la parte final del lomo, un corte muy versátil que ofrece innumerables posibilidades en la cocina. Es perfecto para preparar a la plancha, como un “entrecot del mar”, aunque también es muy recomendable para otras preparaciones, como a la brasa o en guisos o estofados.

Producto Ultracongelado a -60º

OSSOBUCO

Melosidad extrema

Formado por los lomos que están pegados al hueso de la espina del atún y el propio hueso, el ossobuco no pasa desapercibido en ninguna mesa. Se trata de un corte muy especial por su alto nivel de colágeno, que le da una melosidad extra. Permite todo tipo de elaboraciones -a la brasa, al horno, estofado-, pero guisado con algún vino oloroso se convierte en un plato difícil de olvidar.

Producto Ultracongelado a -60º

FUENTES
EL ATÚN ROJO

PARPATANA

La gran desconocida

Cada vez más utilizada en la alta cocina, la parpatana ha pasado de ser considerada un "desecho" bien aprovechado por los pescadores a un ingrediente imprescindible en las creaciones de los chefs más innovadores. Se trata de una pieza situada entre la cabeza y la ventresca y presenta una carne con una elevada infiltración de grasa, un intenso sabor y una gran jugosidad. Conocida como "el chuletón del mar" es perfecta para elaborar a la brasa, aunque también puede utilizarse a la plancha y en guisos.

Producto Ultracongelado a -60º

GALETE

El rabo de toro del mar

Situado entre la cabeza y la barriga del atún, el galete está compuesto por un gelatinoso hueso y una gran cantidad de carne extremadamente sabrosa y melosa. Su especial textura y su peculiar sabor hace que sea una parte muy apreciada del atún, sobre todo para la elaboración de guisos (no en vano puede equipararse al rabo de toro), aunque también es perfecto para hacer al horno o a la parrilla.

Producto Ultracongelado a -60º

FUENTES
EL ATÚN ROJO

COSTILLA

El costillar marino

Peculiar corte de atún muy similar a un costillar de cerdo. La espineta negra está situada en la parte superior del atún y va desde la cabeza a la cola. Suele utilizarse para guisos. La espineta blanca está en la parte inferior y va desde el ombligo a la cola. Ambas tienen numerosas aplicaciones culinarias, incluida la evidente elaboración en barbacoa.

Producto Ultracongelado a -60º

MÉDULA

Toppings de atún rojo

También conocida como “Nakaochi”, la carne de la espina del atún suele extraerse manualmente en la parte final del ronqueo. De hecho, en numerosas ocasiones se convierte en un delicioso desayuno para los asistentes al evento. Es ideal para hamburguesas o albóndigas (cualquier receta que necesite atún picado) o como topping en ensaladas o ceviches.

Producto Ultracongelado a -60º

FUENTES
EL ATÚN ROJO

ARMÓNICA

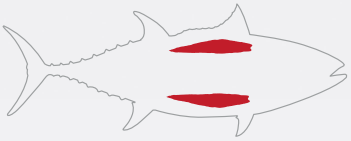
Melodía de sabor

Este corte debe su nombre al instrumento musical, ya que su carne veteada aparece cortada cada medio centímetro aproximadamente por una pluma que ocupa la pieza horizontal y verticalmente, dándole un aspecto similar al de una armónica. Esa carne presenta una textura muy melosa y un sabor muy suave, aunque sorprendentemente parecido al de la carne de ternera. No está indicada para consumir en crudo por la gran cantidad de colágeno y fibras que presenta, pero cocinada en diversas recetas da un resultado espectacular.

Producto Ultracongelado a -60º

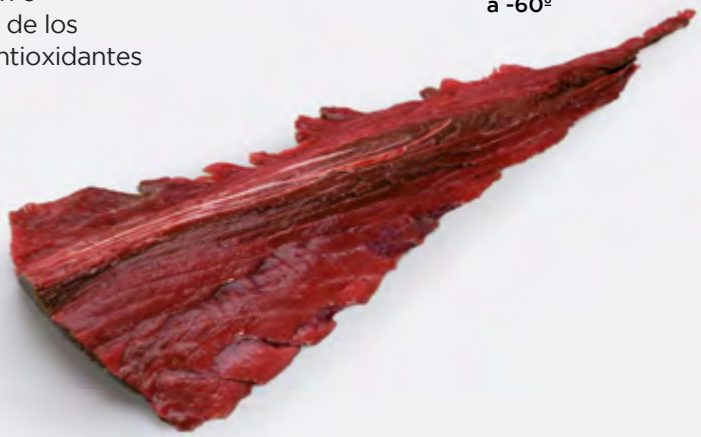
SANGACHO

El superalimento



Gracias a su musculatura roja (sangacho) el atún rojo puede migrar en busca de alimento nadando sin descanso a gran velocidad. El sangacho es la parte más oscura de la carne del atún que forma una franja vecina al espinazo. Tiene una suave textura y un potente sabor y se utiliza principalmente en guisos y salsas, aunque hay chefs que prefieren prepararlo en salazón o como una Royal. Es conocido como uno de los "superalimentos" por sus propiedades antioxidantes y sus efectos beneficiosos para la salud.

Producto Ultracongelado a -60º



CORAZÓN

Latidos de sabor

Era otra de las partes “sobrantes” que se quedaban los pescadores, pero que ahora se ha convertido en un producto de moda en la alta cocina más innovadora. Su intenso color oscuro, su gran carnosidad y su potente sabor han atraído ya a gran número de chefs. Se suele preparar fileteado a la plancha o a la brasa, aunque también es adecuado para tomarlo curado en sal, estofado o guisado.

Producto Ultracongelado a -60º

OJO

Casquería de alta cocina

Los chefs más vanguardistas siempre buscan nuevas alternativas para sus recetas, ingredientes fuera de lo común que le den personalidad a sus platos. El ojo del atún rojo es uno de ellos. Los asiáticos ya lo descubrieron hace mucho tiempo y en Occidente poco a poco va ganando adeptos entre los amantes de la nueva gastronomía. Del ojo se utiliza la musculatura que hay alrededor, una carne grasa con mucho colágeno. Puede emplearse en multitud de recetas, aunque asado no deja indiferente a nadie.

Producto Ultracongelado a -60º

FUENTES
EL ATÚN ROJO

FUENTES
EL ATÚN ROJO
EST. 1984
UN PRODUCTO EXCLUSIVO PARA UNA PROPUESTA NETAMENTE GASTRONÓMICA.
atunrojofuentes.com
atunrojofuentes.com

FUENTES
EL ATÚN ROJO

FUENTES

EL ATÚN ROJO

EST. 1984

GARANTÍA DE TRAZABILIDAD

Ofrecemos las máximas garantías referentes a calidad. Gracias a nuestro sistema de Trazabilidad podemos certificar que las piezas de atún han sido pescadas siguiendo la normativa actual vigente y que garantiza la continuidad de la especie.

Los productos Fuentes van acompañados de una completa documentación que recoge toda la información sobre el recorrido que ha realizado el producto desde su origen hasta su momento de consumo, además de todos los datos sobre el tamaño, la grasa y el peso, entre otros.

TODA LA INFORMACIÓN
SOBRE NUESTROS ATUNES
AL ALCANCE DE TU MANO.

FUENTES
EL ATÚN ROJO

FUENTES

EL ATÚN ROJO

EST. 1984

atunrojofuentes.com | +34 968 554 141
Carretera La Palma, km 7. 30593 Cartagena | Murcia | España