

A close-up photograph of a rectangular piece of tuna being grilled. The tuna is positioned on a metal grill over a fire. The top surface of the tuna is charred and dark, while the interior is a vibrant pinkish-red. The background is filled with the warm, orange and yellow flames of the fire, creating a sense of heat and traditional cooking.

FUENTES

EL ATÚN ROJO

TATAKI

DE ATÚN ROJO FUENTES

**EL EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE
TRADICIÓN E INNOVACIÓN**

Una propuesta única que une la excelencia del atún rojo Fuentes con una de las más tradicionales técnicas de la gastronomía japonesa para crear un innovador producto de calidad Premium, inconfundible sabor y listo para servir.

El Tataki de Atún Rojo Fuentes es una solución versátil y de excelente calidad para la alta restauración. Elaborado con lomos seleccionados de atún rojo Fuentes, listo para descongelar, cortar y servir.

CALIDAD PREMIUM

Garantía de una experiencia gourmet sin igual.

SABOR AUTÉNTICO

Perfecta infiltración de grasa para una textura suave y jugosa con un inconfundible toque ahumado.

FÁCIL Y RÁPIDO DE PREPARAR

Solo es necesario descongelarlo (entregado a -60°), cortarlo y servir.

MÁXIMO APROVECHAMIENTO

Producto 100% aprovechable, sin merma.



COLABORACIÓN DE EXCELENCIA

El Tataki de Atún Rojo Fuentes es fruto de la colaboración entre **Fuentes El Atún Rojo y el laboratorio I+D del restaurante Cabaña Buenavista** (dos Estrellas Michelin y tres Soles Repsol), liderado por los chefs Pablo González y Adrián Costa.

Se unen la excelencia del atún rojo Fuentes y la creatividad y la maestría de grandes chefs, creando una sinergia que trasciende el producto para **convertirse en una expresión de la alta cocina.**



INSPIRACIÓN SUMIBIYAKI

El desarrollo del nuevo Tataki de Atún Rojo Fuentes está inspirado **en la tradición japonesa del Sumibiyaki**, que realza el excelente sabor del producto mediante la cocción a la brasa, aportando un sutil y **característico toque ahumado.**

TATAKI

DE ATÚN ROJO FUENTES

Descubre el nuevo Tataki de Atún Rojo Fuentes,
imprescindible para chefs que buscan
emoción en cada bocado.



Calidad Premium



Fácil preparación



Sin mermas



Descarga el
Folleto Digital

TRADICIÓN E INNOVACIÓN
AL SERVICIO DE LA ALTA
GASTRONOMÍA



atunrojo Fuentes.com