



Bonito ahumado en lomos



Un producto original y sabroso

- Carne tierna y jugosa debido a que únicamente utilizamos la variedad thunnus alalunga (bonito del norte) frente al resto de ahumados del mercado procedentes de otro tipo de túnidos.
- Preparación fácil y rápida.
- Directamente listo para degustar.
- Por su presentación, puede ser aderezado de manera rápida y uniforme.
- No hay pérdida de materia: 100% del producto es utilizable.
- Bonito del Norte adquirido directamente de pequeñas costeras de Bizkaia y Gipuzkoa que realizan mareas de pocos días, garantizando una excepcional frescura.

Una materia noble y de calidad

- Rigurosa selección de la materia prima puerto por puerto.
- Sin colorantes ni conservantes de ningún tipo.
- Sin colorantes ni conservantes de ningún tipo.
- Bonito del Norte (Hegaluze).
- Control del coste de porción: producto ya calibrado.
- Alabado por los principales cocineros, gastrónomos y hosteleros de Euskadi.

Información nutricional

Valor energético	507Kj (121 kcal)
Proteínas	27,0g
Hidratos de carbono 2,2g	Azúcares 0,75g
Polialcoholes 2,92g	Almidón 0,04g
Grasa 0,5g	de los cuales:
Monoinsaturadas 44,3g	Poliinsaturadas 4g
Colesterol	63,6g
Fibra	0,1g
Sodio 0,46g	Sal 1,4g

° Valores referidos a 100g de porción comestible.

Ingredientes:

Bonito de Mar Cantábrico, mezclas de sal con flor de sal, azúcar moreno sin tratar, humo natural procedente de maderas nobles sin tratamiento previo.

Keia Norte S.L.

Polígono Zubiate 17F
48330 Lemoa (Bizkaia)
España
946 314 555 (de 9:00 a 17:00 de Lunes a Viernes)



www.keia.es





Bonito ahumado en lomos

Ficha Técnica

Bonito de más de 8 kg, de ejemplares maduros y gramos.
Procedencia: Mar Cantábrico.

Elaboración

Las piezas llegan siempre frescas y enteras, como medida que permite controlar su grado de calidad.

Tras la perfecta limpieza manual de las piezas, comenzamos su deshidratación y marinado; deshidratación variable en función del peso de la pieza. Los niveles de azúcar moreno sin tratar y la mezcla de sales con flor de sal que se aplican son correspondientes a su peso.

Tras un ligero toque de maduración inicial se procede al ahumado generando un humo denso y lineal a bajas temperaturas controladas y con un grado de humedad determinado, todo ello con el fin de impregnar debidamente el humo en la superficie del bonito.

Posteriormente este humo reposa un tiempo y es expulsado. Se repite este mismo proceso varias veces para usar siempre un humo limpio.

El bonito es sometido a un proceso de curación y maduración final para su caramelización definitiva.

Presentación

1 Lomo de Bonito de Cantábrico ahumado.
Peso: 350-800 gr.

Formatos:

- En bloque.
- Envase individual.
- Envasado al vacío y, además, en embalaje isotérmico cerrado herméticamente.

Conservación

Entre 0 y 4°C.

Caducidad:

20 días.

Condiciones de Transporte:

Contenedor isotermo y vehículo autorizado.

Cata

Recomendable cortar el trozo con cierto grosor. La temperatura ambiente es la ideal para la degustación. Se puede complementar con bases de ensalada, tomate o cebolla, tanto natural como deshidratada.

Keia Norte S.L.

Polígono Zubiate 17F
48330 Lemoa (Bizkaia)
España
946 314 555 (de 9:00 a 17:00 de Lunes a Viernes)



www.keia.es

