

## 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
Polialcholes 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)

## Bonito ahumado en lomos

### Ficha Técnica

Bonito de más de 8 kg, de ejemplares maduros y grasos.  
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 isoterma 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.