

### LOMO DE ATÚN DE ALETA AMARILLA TRANSFORMADO REFRIGERADO

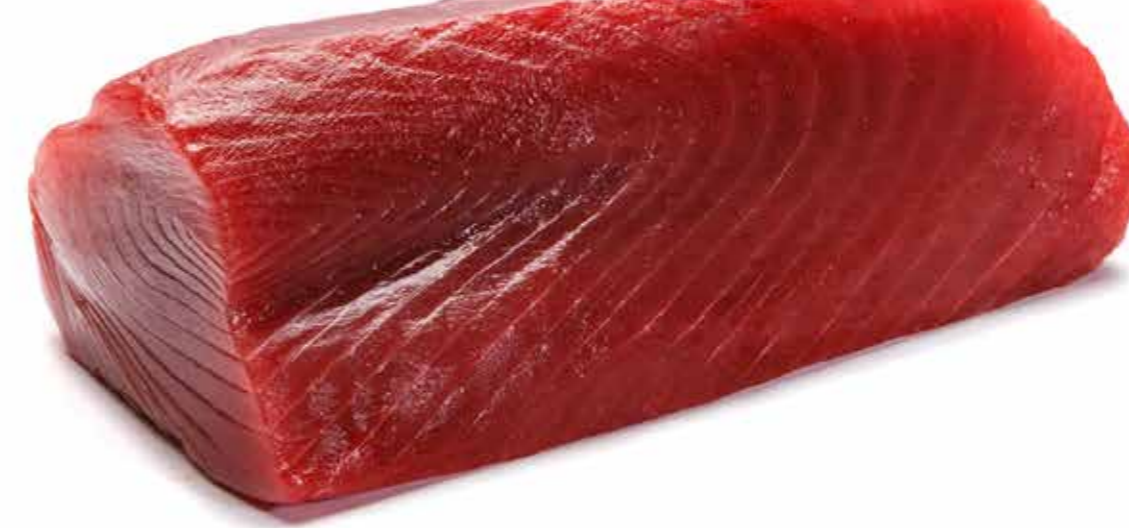
*Thunnus Albacares*



Conservar entre 0°C y 3°C. No volver a congelar.  
2 a 5 kg por bandeja aprox.  
1 Lomo por bandeja.  
8 días desde la expedición.  
MAP

### LOMO DE ATÚN DE ALETA AMARILLA SUPERFROZEN

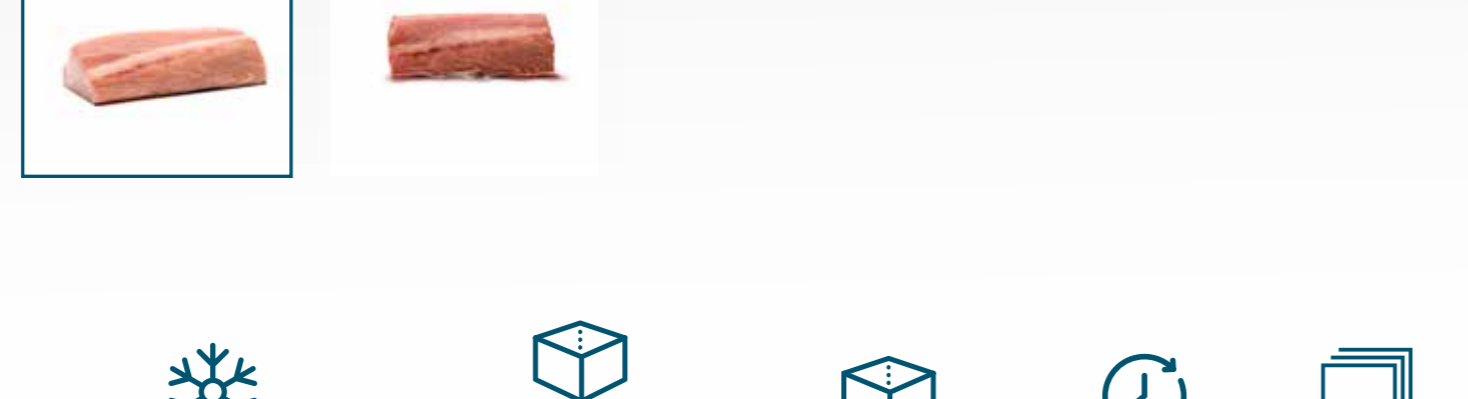
*Thunnus Albacares*



Conservar entre 0°C y 3°C. No volver a congelar.  
1 o 2 lomos por caja de entre 2 y 4 kg. Cada uno.  
1 o 2 lomos por caja.  
8 días desde la expedición.  
MAP

### LOMO DE PEZ ESPADA MÁGNUM TRANSFORMADO REFRIGERADO

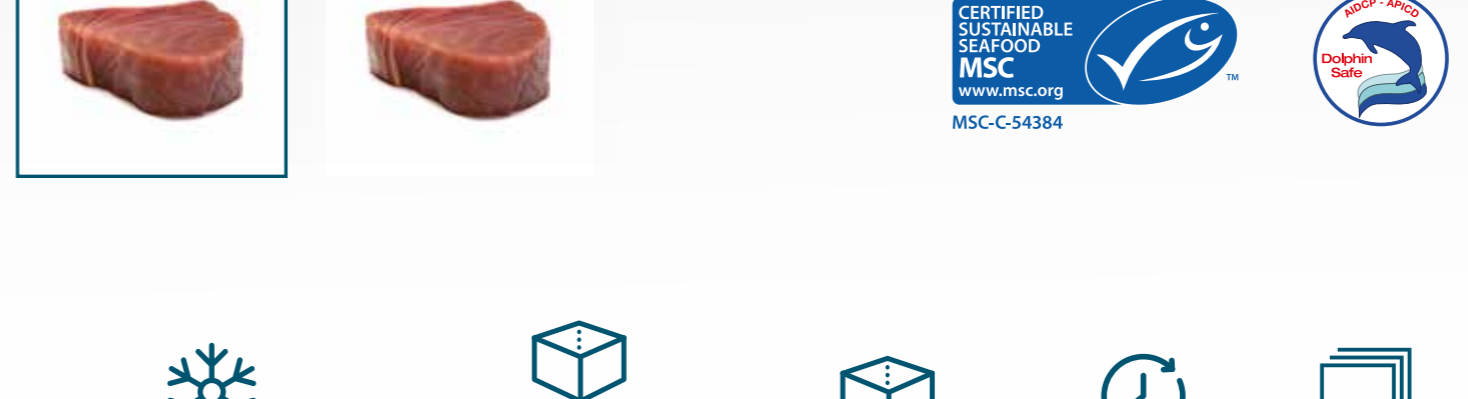
*Xiphias Gladius*



Conservar entre 0°C y 3°C. No volver a congelar.  
1 o 2 lomos por caja de entre 2 y 4 kg. Cada uno.  
1 o 2 lomos.  
10 días desde la expedición.  
VACUUM

### LOMO CHUNK DE ATÚN DE ALETA AMARILLA TRANSFORMADO CONGELADO

*Thunnus Albacares*



Conservar a -18°C. No volver a congelar.  
Entre 0,5 y 1,5 kg por lomo chunk aprox.  
Entre 7 y 8 lomos chunk.  
540 días desde la expedición.  
VACUUM

### ANILLAS DE POTÓN DEL PACÍFICO SEMICONSERVA

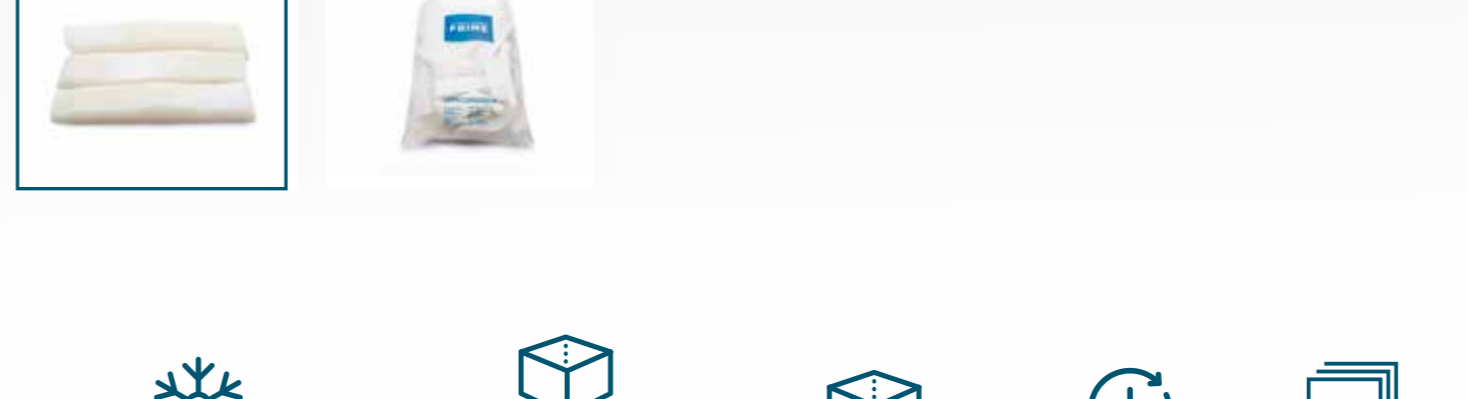
*Dosidicus Gigas*



Conservar entre 0°C y 3°C. No volver a congelar.  
20-25 g por pieza de unos 60-80 mm de diámetro.  
Disponible en 3 y 5 kg.  
10 días desde la expedición.  
SALMORRA

### TIRAS DE POTÓN DEL PACÍFICO SEMICONSERVA

*Dosidicus Gigas*



Conservar entre 0°C y 3°C. No volver a congelar.  
150-350 g por pieza.  
Disponible en 3 y 5 kg.  
10 días desde la expedición.  
SALMORRA

### REJOS DE CALAMAR GIGANTE DEL PACÍFICO SEMICONSERVA

*Dosidicus Gigas*



Conservar entre 0°C y 3°C. No volver a congelar.  
500-2000 g por pieza de unos 60-80 mm de diámetro.  
Disponible en 3 y 5 kg.  
10 días desde la expedición.  
SALMORRA

### LOMO CHUNK DE PEZ ESPADA CONGELADO CON PIEL SEMICONSERVA

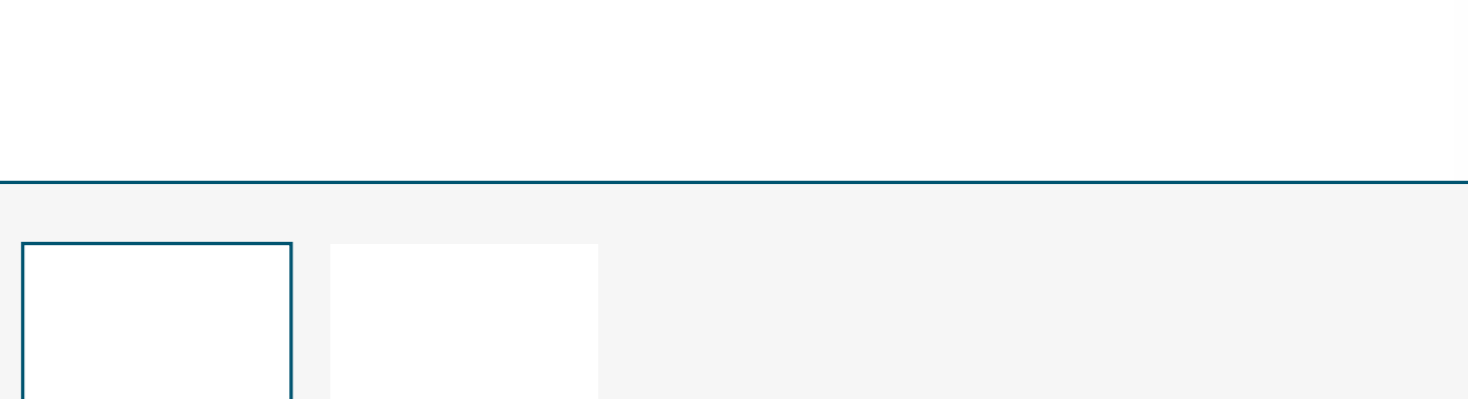
*Xiphias Gladius*



Conservar a -18°C. No volver a congelar.  
Entre 0,5 y 1,5 kg/lomo.  
Entre 7 y 8 lomos chunk/aja.  
730 días desde la congelación.  
VACUUM

### LOMO SASHIMI DE ATÚN DE ALETA AMARILLA CONGELADO

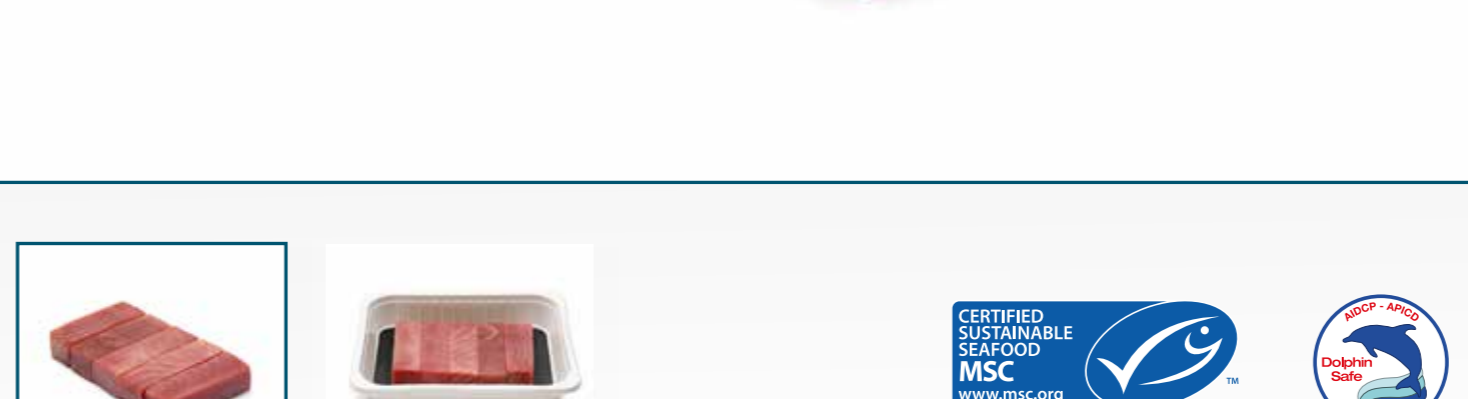
*Thunnus Albacares*



Conservar a -18°C. No volver a congelar.  
Entre 1 y 2 kg/lomo aprox. 3 Kg/aja aprox.  
2 lomo/aja.  
730 días desde la congelación.  
VACUUM

### LOMITOS DE ATÚN DE ALETA AMARILLA TRANSFORMADOS CONGELADOS

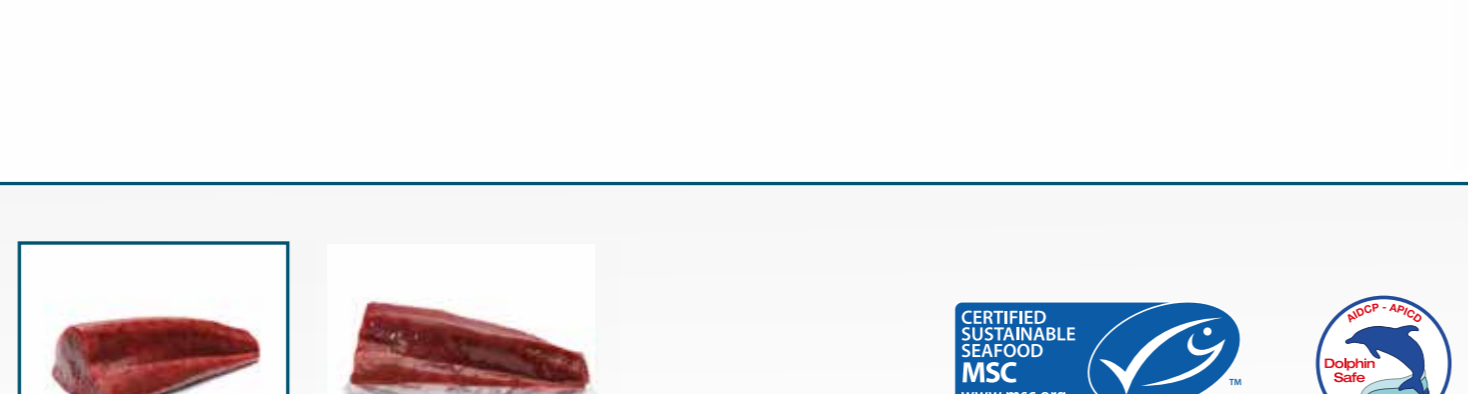
*Thunnus Albacares*



Conservar a -18°C. No volver a congelar.  
170-220 g/lomo aprox. 340-440 g/rota aprox.  
2 lomo/rota/bola. 12 bolas/caja.  
540 días desde la congelación.  
VACUUM

### LOMO DE ATÚN DE ALETA AMARILLA TRANSFORMADO REFRIGERADO

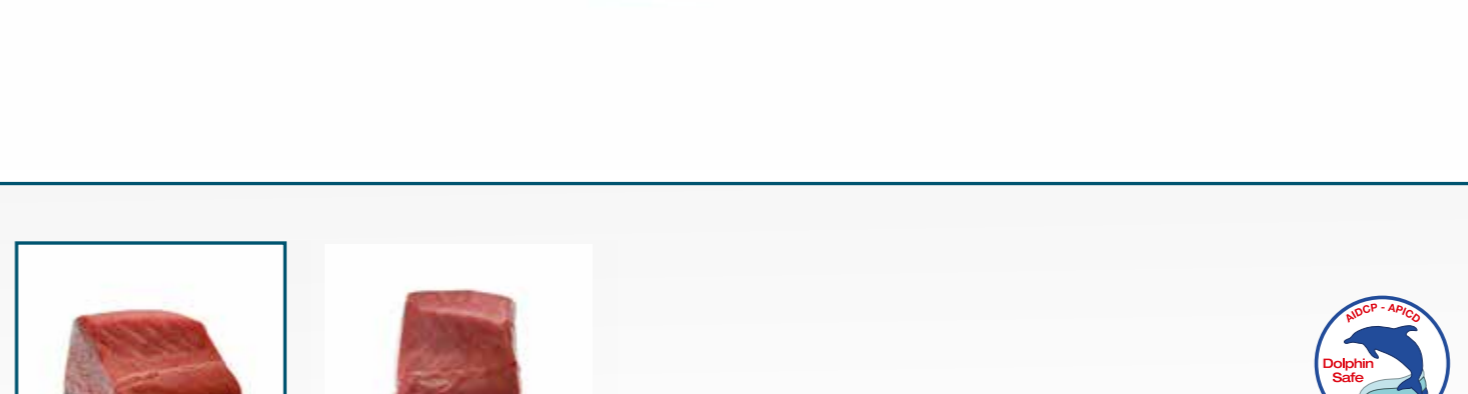
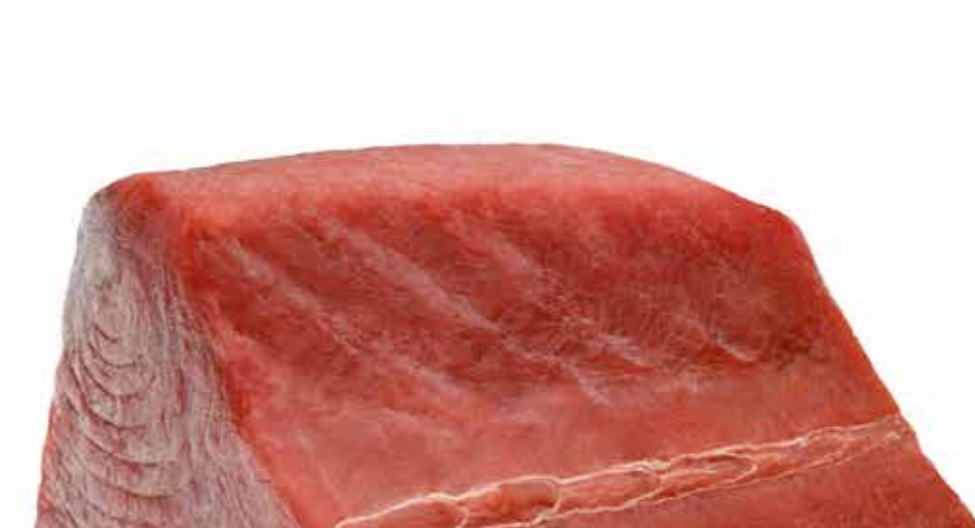
*Thunnus Albacares*



Conservar entre 0°C y 3°C. No volver a congelar.  
1 lomo por caja de entre 2 y 4 kg cada uno.  
1 lomo por bandeja.  
8 días desde la expedición.  
VACUUM

### LOMO DE ATÚN DE ALETA AMARILLA TRANSFORMADO C/P C/S REFRIGERADO

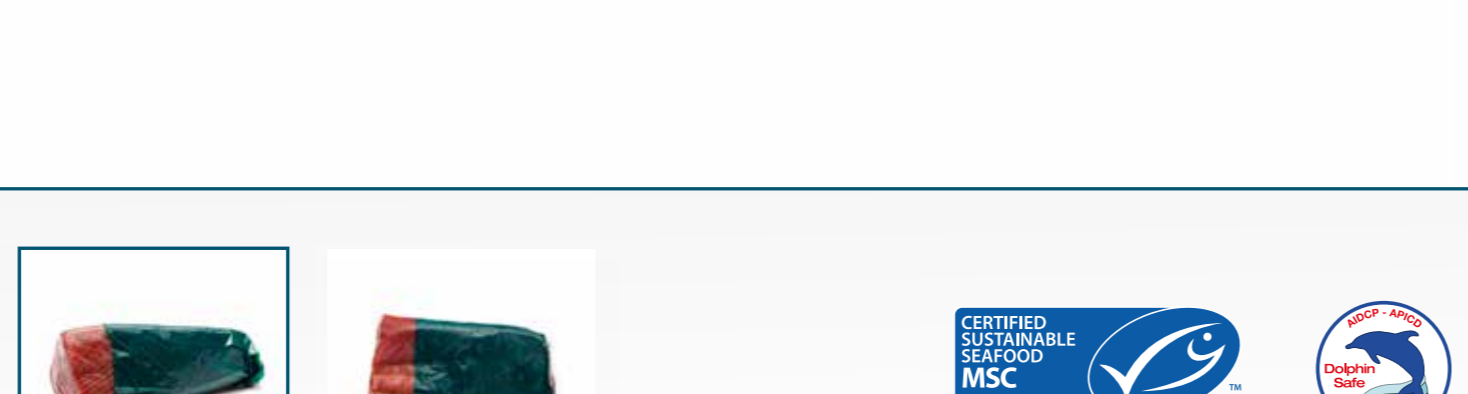
*Thunnus Albacares*



Conservar entre 0°C y 3°C. No volver a congelar.  
Entre 2 y 4 kg/lomo.  
1 lomo/aja.  
8 días desde la expedición.  
VACUUM

### LOMO DE ATÚN DE ALETA AMARILLA TRANSFORMADO EMPAPELADO VERDE REFRIGERADO

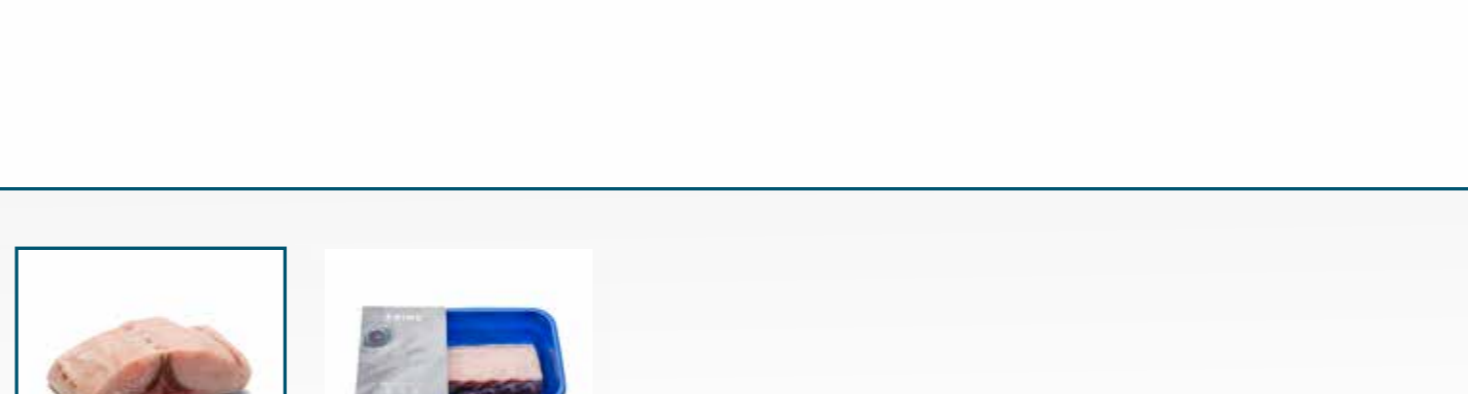
*Thunnus Albacares*



Conservar entre 0°C y 3°C. No volver a congelar.  
1 lomo por caja de entre 2 y 4 kg.  
1 lomo por caja.  
8 días desde la expedición.  
VACUUM

### LOMO DE ESPADA SASHIMI DESCONGELADO ATM REFRIGERADO

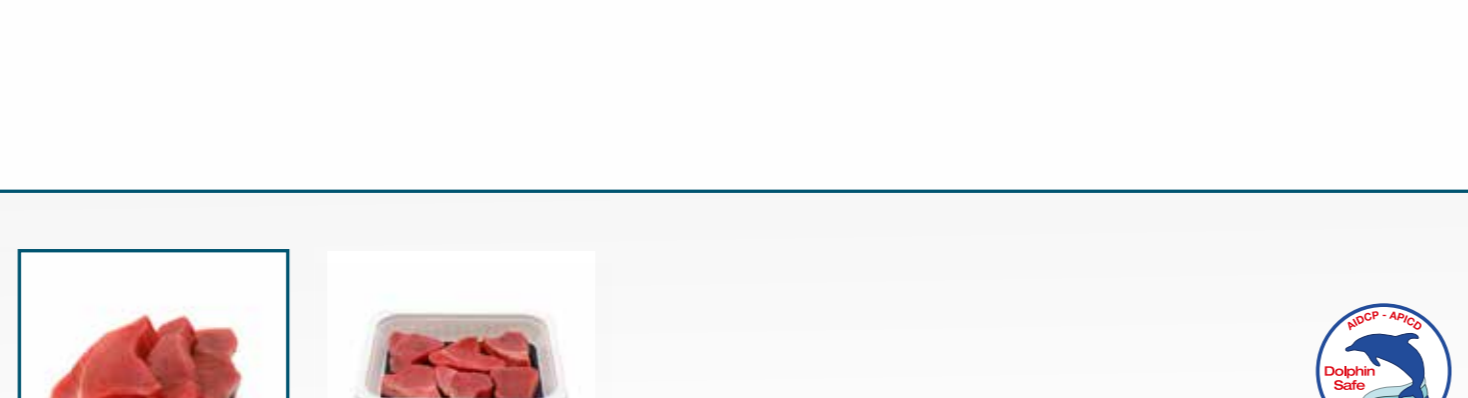
*Xiphias Gladius*



Conservar entre 0°C y 3°C. No volver a congelar.  
Entre 2 y 5 kg/lomo aprox.  
1 lomo/aja.  
8 días desde la expedición.  
MAP

### RODAJA DE ATÚN DE ALETA AMARILLA REFRIGERADO

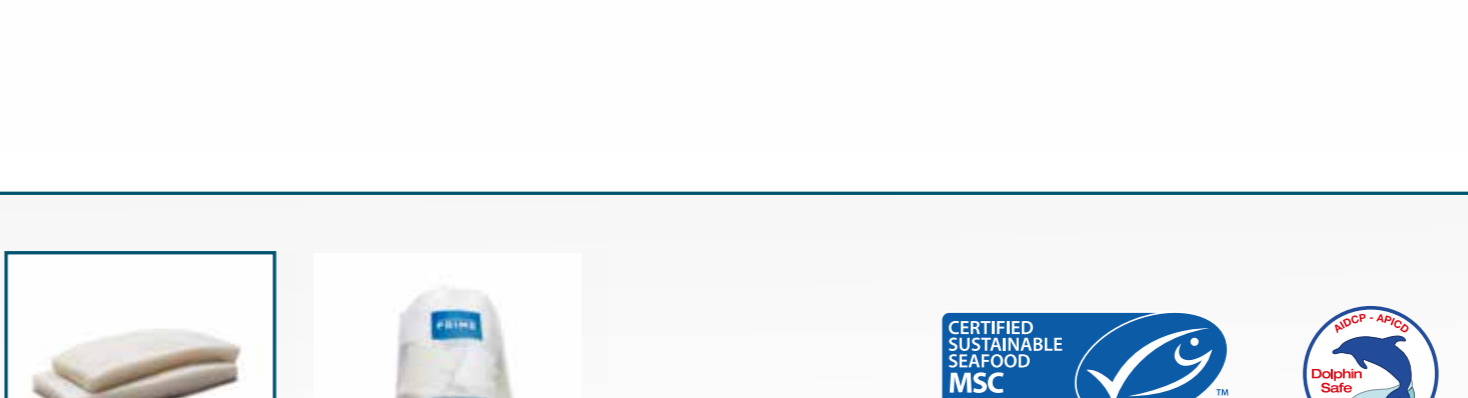
*Thunnus Albacares*



Conservar entre 0°C y 3°C. No volver a congelar.  
Entre 120 y 140 g aprox cada rodaja.  
6 rodajas por bandeja.  
8 días desde la expedición.  
MAP

### FILETE DE CALAMAR GIGANTE SEMICONSERVA

*Dosidicus Gigas*



Conservar entre 0°C y 3°C. No volver a congelar.  
200-300 g por pieza. 12 cm de grosor.  
Disponible en 3 y 5 kg.  
10 días desde la expedición.  
VACUUM

### RODAJA DE ATÚN DE ALETA AMARILLA TRANSFORMADA CONGELADA

*Thunnus Albacares*



Conservar a -18°C. No volver a congelar.  
Entre 200 y 250 g/rodaja aprox.  
52 rodajas/caja.  
540 días desde la congelación.  
VACUUM