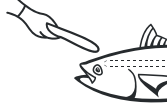
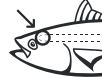
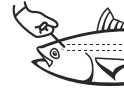







MYASASHI

SASHIMI PESCADO CON ANZUELO

EL MÉTODO IKEJIME

-  1. Aturdir al pez
-  2. Localiza el punto sensible
-  3. Llegando al cerebro con una púa
-  4. Introducir un monofilamento nailon o acero inoxidable en el canal neural
-  5. Dejar monofilamento en el canal neural
-  6. Congelación a bordo a -60°C



Los + de nuestra materia prima

- Producto premium
- 100% carne, sin piel, desangrado
- 100% natural
- Disponible todo el año: poca variación de la relación calidad/precio

Los + para la gestión de HQSE

- Carne firme y estructurada
- Sin riesgo de anisakis
- Sin OMG, no ionizado, sin aditivos, sin colorantes
- Consumo cocinado o en crudo, según la gran tradición japonesa del sushi

ATÚN (IKEJIME)

Lomo, Centro, Filete, Saku, Tacos



PEZ ESPADA

Lomo, Centro, Filete, Saku, Tacos



-60°C/-40°C

Riguroso respeto de la cadena de frío desde la pesca hasta la fábrica.



MYASASHI

NUESTROS PRODUCTOS

ENVASADO

DESCONGELADO

- **Lomo/centro:**
bandeja, papel
- **Filete/Saku/Tacos :**
skinpack, al vacío

**En todos nuestros productos:
filetes, tacos y Saku, adaptamos
el gramaje fijo que corresponde
a sus necesidades.*



Z.A.C. La Méridienne
Rue Konrad Adenauer
34420 Villeneuve-lès-Béziers
+33(0)4 67 43 43 44

www.groupebarba.com

	 Peso Fijo o variable*	Estado	 Caducidad consumo preferente	
	Variable	Descongelado Congelado	9 días 2 años	
	Variable	Descongelado Congelado	9 días 2 años	
	Variable	Descongelado Congelado	7 días 2 años	
	Variable	Descongelado Congelado	7 días 2 años	
	Variable	Descongelado Congelado	7 días 2 años	
	Variable	Descongelado Congelado	9 días 2 años	
	Variable	Descongelado Congelado	9 jours 2 ans	
	Variable	Descongelado Congelado	9 días 2 años	
	Variable	Descongelado Congelado	9 días 2 años	
	Variable	Descongelado Congelado	9 días 2 años	