



# SASHITÔ

## SASHIMI DE BUQUE CERQUERO



### Los **+** de nuestra materia prima

- 100% natural
- 100% carne, sin piel, desangrado
- Un sashimi de gama media, disponible todo el año

### Los **+** para la gestión de HQSE

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



**-60°C**

**Riguroso respeto  
de la cadena  
de frío desde la  
pesca hasta**

### ATÚN

Lomo, Centro, Filete, Saku, Tataki, Tacos





# SASHITÔ

## NUESTROS PRODUCTOS

### ENVASADO

#### DESCONGELADO

- **Lomo/centro:**  
bandeja, papel
- **Tataki :**  
bajo el vacío
- **Filete/Saku/Tacos:**  
skinpack, el 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](http://www.groupebarba.com)



	 <b>Peso</b> Fijo o variable*	<b>Estado</b>	 <b>Caducidad</b> consumo preferente
<b>LOMO DE ATÚN ALBACORA SASHIMI DE CERQUERO</b>	Variable	Descongelado Congelado	7 días 2 años
<b>CENTRO DE ATÚN ALBACORA SASHIMI DE CERQUERO</b>	Variable	Descongelado Congelado	7 días 2 años
<b>FILETE DE ATÚN ALBACORA SASHIMI DE CERQUERO</b>	Variable	Descongelado Congelado	6 días 2 años
<b>SAKU DE ATÚN ALBACORA SASHIMI DE CERQUERO</b>	Variable	Descongelado Congelado	6 días 2 años
<b>TACOS DE ATÚN ALBACORA SASHIMI DE CERQUERO</b>	Variable	Descongelado Congelado	6 días 2 años
<b>TATAKI DE BONITE</b>	Variable	Descongelado Congelado	11 días 2 años