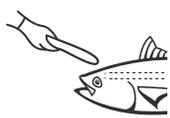




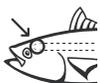
MYASASHI

SASHIMI AMI E PALANGARI

IL METODO IKEJIME



1. Stupire il pesce



2. Individuare il sensibile



3. Raggiungere il cervello con un picco



4. Introdurre un monofilamento di nylon o di acciaio inossidabile nel canale neurale



5. Lasciare il monofilamento nel canale neurale



6. Congelamento a bordo a -60 °C



i+ della nostra materia prima

- Prodotto premium
- 100% carne, senza pelle, senza striature di sangue
- 100% naturale
- Disponibile tutto l'anno: fluttuazione minima della qualità/dei prezzi

i+ HQSE

- Carne ferma e strutturata
- 0 rischio di Anisakis
- Senza OGM, non ionizzato, senza additivi, senza coloranti
- Consumato cotto o crudo nella grande tradizione giapponese del sushi

-60°C/-40°C
Rispetto rigoroso della catena del freddo, dalla pesca alla fabbrica.

TONNO (IKEJIME)

Filone, parte centrale, trancio, Saku, cubetti



PESCE SPADA

Filone, parte centrale, trancio, Saku, cubetti





MYASASHI

I NOSTRI PRODOTTI

CONDIZIONAMENTO SCONGELATO

- **Filone/parte centrale:**
vaschetta, carta
- **Trancio/Saku/cubetti:**
skinpack e vaschetta

**Su i prodotti : trancio, cubetti
o saku adattiamo la gramatura
fisse in base.*



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

www.groupebarba.com



	Peso Fisso o variabile*	Stato	DATA DI SCADENZA/DATA DI CONSERVAZIONE MINIMA	
FILONE DI TONNO A PINNE GIALLE SASHIMI AMI E PALANGARI	Variabile	Scongelato/ surgelato	9 giorni 2 anni	
DA 2 A 5 KG DA 1 A 2 KG				
PARTE CENTRALE DI TONNO A PINNE GIALLE SASHIMI AMI E PALANGARI	Variabile	Scongelato/ surgelato	9 giorni 2 anni	
TRANCIO DI TONNO PINNA GIALLA SASHIMI AMI E PALANGARI	Variabile	Scongelato/ surgelato	7 giorni 2 anni	
SAKU DI TONNO PINNA GIALLA AMI E PALANGARI	Variabile	Scongelato/ surgelato	7 giorni 2 anni	
CUBETTI DI TONNO PINNA GIALLA AMI E PALANGARI	Variabile	Scongelato/ surgelato	7 giorni 2 anni	
FILONE DI PESCE SPADA SASHIMI AMI E PALANGARI	Variabile	Scongelato/ surgelato	9 giorni 2 anni	
PARTE CENTRALE DI PESCE SPADA SASHIMI AMI E PALANGARI	Variabile	Scongelato/ surgelato	9 giorni 2 anni	
TRANCIO DI PESCE SPADA SASHIMI AMI E PALANGARI	Variabile	Scongelato/ surgelato	8 giorni 2 anni	
SAKU DI PESCE SPADA SASHIMI AMI E PALANGARI	Variabile	Scongelato/ surgelato	7 giorni 2 anni	
CUBETTI DI PESCE SPADA SASHIMI AMI E PALANGARI	Variabile	Scongelato/ surgelato	7 giorni 2 anni	