



SASHITÔ

SASHIMI RETE



i (+) della nostra materia prima

- 100% naturale
- 100% carne, senza pelle, senza striature di sangue
- Sashimi di fascia media, disponibile tutto l'anno

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

Rispetto rigoroso
della catena del
freddo, dalla pesca
alla fabbrica.

TONNO

Filone, parte centrale, trancio, Saku, Tataki, cubetti





SASHITÔ

I NOSTRI PRODOTTI

CONDIZIONAMENTO SCONGELATO

- **Filone/parte centrale:**
vaschetta, carta
- **Tataki :**
sottovuoto
- **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 RETE	Variabile	Scongelato/ surgelato	7 giorni 2 anni
 PARTE CENTRALE DI TONNO A PINNE GIALLE SASHIMI RETE	Variabile	Scongelato/ surgelato	7 giorni 2 anni
 TRANCIO DI TONNO A PINNE GIALLE SASHIMI RETE	Variabile	Scongelato/ surgelato	6 giorni 2 anni
 SAKU DI TONNO A PINNE GIALLE SASHIMI RETE	Variabile	Scongelato/ surgelato	6 giorni 2 anni
 CUBETTI DI TONNO A PINNE GIALLE SASHIMI RETE	Variabile	Scongelato/ surgelato	6 giorni 2 anni
 TATAKI DI PALAMITA	Variabile	Scongelato/ surgelato	11 giorni 2 anni