



# 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

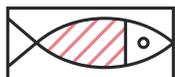
-60°C

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](http://www.groupebarba.com)



**FILONE DI TONNO  
A PINNE GIALLE SASHIMI  
RETE**

 **Peso**  
Fisso o variabile\*

**Stato**

 **DATA DI  
SCADENZA / DATA  
DI CONSERVAZIONE  
MINIMA**

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