

YELLOWFIN

Tuniak žltoplutvý • Thunnus albacares

Pevné, sýtočervené mäso. Označenie AAA znamená super sashimi.

Lov pri Srí Lanke

Rybári pri Srí Lanke v Indickom oceáne lovia tuniaka na háčiky a šnúry. Ako návnadu najčastejšie používajú sépiu. Hneď po výlove ukladajú ryby na ľad. Celý ulovený tuniak má bežne 30 až 50 kg.



MAUNA POKE

Čo znamená AAA?

SUPER SASHIMI

Pri triedení hodnotí odborník čerstvosť, farbu, pevnosť mäsa, obsah tuku aj chuť. Pre triedy AA a AAA je typické sýtočervené, pevné mäso s ideálnym obsahom tuku. AA označuje sashimi a AAA označuje super sashimi.



Od mora k filete

Ručné filetovanie

Filety sa krájajú podľa objednávky.

Vákuové balenie

Používa sa hygienický papier a vákuum.

Letecká preprava

Od výlovu po dodanie k distribútorovi spravidla uplynú 3 až 4 dni.

Prečo práve Yellowfin?

Od sashimi po poke

Pevné mäso sa dobre krája na plátky aj kocky. Vyššie triedy Yellowfinu sa hodia na sashimi, sushi, tataki aj steaky. V MAUNA POKE tuniaka krájame na kocky a marinujeme priamo u nás.

