Benessere sulla tavola: nasce la Bresaola di Tonno

trancio-di-bresaola-di-tonno-121d2155

In Valtellina, patria indiscussa della Bresaola di bovino, nasce la Bresaola di Tonno una nuova gustosissima specialità. Dalla lavorazione delle parti più pregiate di Tonno Pinna Gialla, pescato ad amo ed in mare aperto, si ricavano filetti che vengono sottoposti alla salatura a secco con sale marino e lavorati secondo i dettami tipici della bresaola di bovino compresa l'essicazione con ventilazione naturale.

La lavorazione della Bresaola di Tonno avviene direttamente presso lo stabilimento di produzione COAM in Valtellinaa Morbegno, dove arrivano i migliori tonni a Pinna Gialla (Thunnus Albacares) pescati nelle ricche acque dell'Oceano Indiano e surgelati direttamente a bordo nave dopo essere stati puliti, mantenendo tutte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del pesce appena pescato.

Un prodotto, lavorato in modo naturale senza l'aggiunta di coloranti e conservanti, dai contenuti nutrizionali elevatissimi che mantiene tutta la leggerezza tipica del pesce lavorato a crudo ma con la massima garanzia alimentare.

vaschetta-di-bresaola-di-tonno-100gMolti i pregi di questa specialità: dall'alto contenuto proteico al ridotto contenuto di grassi di cui la maggior parte Omega3, preziosi alleati del nostro sistema cardiocircolatorio. Ideale per diete pescetariane e ipocaloriche, per chi pratica attività sportive o nelle diete senza glutine.

Il sapore ed il profumo sono intensi e tipici, molto simili alla notissima Bresaola di bovino; ottima come antipasto con l'aggiunta di un filo di olio extravergine di oliva o come piatto completo con un contorno di verdure cotte a vapore o grigliate.

Distribuita sul mercato sotto il marchio Scandia è disponibile in vari formati: pre-affettata in vaschette da 100g in atmosfera protettiva o in Tranci sottovuoto da 800g a 3kg.

www.coamspa.it