# Dalla Corea il Quore di Tonno: la novità distribuita in esclusiva da Cattel

20230719090949tonnohead-9423c4f3

La Q di **Quore di Tonno** sta per “**Qualità Premium Plus**”, a rimarcare i più **elevati standard qualitativi**: pesca sostenibile certificata MSC, Ultra Low Temperature, lavorazione in Toscana, accurata selezione dei migliori pezzi centrali, garanzia soddisfatto o rimborsato. A distribuirlo in esclusiva è **Cattel**.

Al **100% naturale, senza aggiunta di additivi**, il tonno viene surgelato rapidamente appena pescato, a una temperatura di -60 °C (ULT), per preservarne le caratteristiche organolettiche e garantirne i **massimi livelli di sicurezza igienico-sanitaria**. Lavorato secondo il metodo giapponese sashimi, si presta per essere **utilizzato nella preparazione di piatti orientali**. La parola sashimi significa molto più che “pesce crudo”: sottintende il massimo in termini di freschezza, aspetto, consistenza e gusto.

Tutti aspetti garantiti dal rigoroso rispetto della catena del freddo: il pesce arriva vivo a bordo delle barche, dissanguato, pulito e, come anticipato, immediatamente surgelato a -60 °C. Tutta la catena logistica rispetta in seguito le temperature di -45 °C al cuore fino momento del **decongelamento**, che avviene anch’esso **in conformità ai più rigidi protocolli** (in ambiente termo-controllato da 0 - +2/+4°C e su superfici certificate PURE-HEALTH) per preservare la compattezza della carne ed **eliminare la proliferazione di cariche batteriche.**

Pescato in Corea tramite reti da circuizione, Quore di Tonno è prodotto esclusivamente dai migliori pezzi centrali, con altezza minima garantita di 5 cm in ogni sua parte, e si presenta privo di pelle, scarti e sangue. I **filoni da 2,5-3 kg ciascuno**, posti in vaschette di polistirolo in atmosfera protettiva, sono adatti al **consumo entro 5 giorni dalla data di produzione.**