

CALIDAD MURAMASA
SUPERFROZEN -60°C

PRESENTACIÓN

BLOQUE DE ATÚN refrigerado

A | Bloque de atún refrigerado
envasado en bolsa, recubierto
con papel japonés.

B | Lomo de atún refrigerado
envasado en bolsa, recubierto
con papel japonés.



10 días



ref. 0°C/4°C



Bloque entre
2/3 kg



Lomo entre
5/7 kg



Sedal
y anzuelo



No congelar



MSC-C-56982



Nuestro embalaje está diseñado
con un único propósito:
preservar la perfección en cada
tramo de su viaje hacia los
paladares de nuestros clientes.



bituna.es



Bituna,
naturalmente.

Atún MURAMASA

Thunnus Obesus / Bigeye La calidad definitiva



BIOTUNA S.L. presenta la calidad MURAMASA

BIOTUNA S.L. se enorgullece en presentar la excelencia: Muramasa Quality. A lo largo de los últimos años, hemos dedicado nuestros esfuerzos a alcanzar la perfección en el mundo del atún, colaborando estrechamente con nuestros proveedores asiáticos.

En nuestro incansable viaje hacia la perfección, abrazamos el respeto y la rigurosa trazabilidad de nuestra materia prima como valores fundamentales.

Desde el instante en que el atún salvaje emerge vivo a bordo mediante la pesca sostenible de anzuelo, hasta el exclusivo proceso artesanal de refrigeración y envasado que caracteriza a Biotuna, cada paso intermedio refleja nuestra firme dedicación a la calidad.



TEXTURA, COLOR Y BRILLO

Los chefs se sumergirán en una experiencia culinaria sin igual, disfrutando de una textura asombrosa, firme al corte y delicada en el paladar. Este logro se concreta a través de la aplicación de la técnica Ikejime y un sangrado veloz, asegurando la calidad desde la captura hasta la presentación final.

El vibrante color rojo intenso de nuestro atún es un testimonio de su procedencia selecta. Importamos exclusivamente de caladeros específicos en el Océano Pacífico, donde las especies exhiben las características que exigimos para alcanzar la excelencia en cada bocado.

La carne brilla con intensidad, complementando su color rojo con un efecto visual indescriptible. Este brillo característico es el resultado de un proceso artesanal experto.

En Biotuna, la artesanía no sólo se refleja en la calidad de nuestro producto, sino también en el proceso de refrigeración, donde buscamos que la carne posea luz propia. Este toque maestro, combinado con nuestro savoir-faire, garantiza una experiencia gastronómica única y memorable.

El auténtico sabor a **atún salvaje** es el corazón de nuestro compromiso, asegurándonos de ofrecer a nuestros clientes una carne perfectamente equilibrada, con el porcentaje de grasa ideal. El resultado es una experiencia culinaria incomparable.

