



DAL MARE ALLA SCATOLA
SUA MAESTÀ IL TONNO ROSSO

• • • • • • •



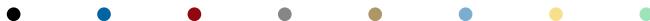
La nostra azienda, ancora oggi dedita alla pesca del tonno in Sardegna con il sistema della tonnara fissa, costituisce il punto di incontro della pesca tradizionale e della sua evoluzione nel rispetto delle tradizioni, degli antichi mestieri, delle regole e della qualità.

Il Tonno Rosso è un prodotto di pregio e molto richiesto sul mercato ittico nazionale ed internazionale.

Le sue carni gustose lo rendono un prodotto ricercatissimo dagli intenditori e protagonista indiscusso della cucina giapponese poiché si presta ad un gran numero di preparazioni culinarie.

Nella sua composizione si evidenzia la presenza di acidi grassi omega3.

È ricco di minerali come il selenio, il fosforo e il magnesio, fornisce diverse vitamine (A, B, B3, B9, B12 e D) ed è un'ottima fonte di proteine ad alto valore biologico.





La nostra azienda, dati i limiti di pesca previsti dalle normative **ICCAT**, ad oggi è una delle poche ad occuparsi della lavorazione artigianale derivante dalla pesca diretta di questo magnifico prodotto. Una piccola parte dei banchi di Tonno Rosso viene intercettata nel Sud Sardegna dalle nostre storiche tonnare fisse di:

Capo Altano a Portoscuso; Cala Vinagra a Carloforte; Portopaglia a Gonnese.

Freschezza e qualità sono i pilastri su cui la nostra azienda fonda la propria filosofia. La nostra struttura gode di un modernissimo impianto per la lavorazione e la conservazione del tonno fresco in grado di garantire ai clienti un ampio assortimento di prodotti.

Ogni singola scatola viene lavorata a mano dal nostro personale specializzato.



Per la sua conservazione e maturazione ci avvaliamo dell'olio d'oliva fornito dall'azienda San Giuliano di Alghero.



ORGOGGIO DI SARDEGNA®





LINEA PORTOSCUSO

Direttamente dalle reti della tonnara di Capo Altano,
nel cuore della costa del Sulcis Iglesiente,
il sott'olio dedicato alla nostra storia.





VENTRESCA DI TONNO ROSSO

La ventresca è la parte del tonno rosso più pregiata, ottenuta dalla parte più grassa del pesce.

Nella tradizione giapponese è il taglio più importante, chiamato TORO.

FORMATO 350 GR.
PESO SGOCCIOLATO 240 GR.





TARANTELLLO DI TONNO ROSSO

Il tarantello è un taglio effettuato a coltello dalla metà del dorso fino alla punta della ventresca in traverso, che rende la carne più morbida.

È più grasso del filetto di tonno.

FORMATO 350 GR.
PESO SGOCCIOLATO 240 GR.





TONNO ROSSO

Il filetto di tonno rosso comprende tutti i tagli più magri. Al palato rimane più asciutto e compatto.

Disponibile anche in formato da 850 gr.

FORMATO 350 GR.
PESO SGOCCIOLATO 240 GR.





BUZZONAGLIA DI TONNO ROSSO

La buzzonaglia è costituita da parti di filetto a contatto con la lisca centrale.

Dal sapore intenso e dal colore scuro, è molto apprezzata soprattutto la sua morbidezza.

FORMATO 350 GR.
PESO SGOCCIOLATO 240 GR.



TORINA DE PORTESCUSI

Il filetto di tonno rosso
dedicato alla storia del Paese
in un packaging tutto
in lingua sarda.



FORMATO 350 GR.
PESO SGOCCIOLATO 240 GR.



Vuoi sapere di più sulla
storia di questo prodotto?
scarica la brochure in PDF







LINEA CARLOFORTE

Dalla tonnara di Cala Vinagra, nell'isola di Carloforte, la nostra selezione speciale riservata al pescato dei primi tonni di Corsica stagionali. In questa tipologia di pesce abbiamo individuato la migliore qualità.

I tagli selezionati per questa linea provengono da tonni selvaggi in arrivo a maggio con pezzatura da un minimo di 100 Kg ad un massimo di 200 kg.





FORMATO 350 GR.
PESO SGOCCIOLATO 240 GR.

I TAGLI PREGIATI

VENTRESCA DI TONNO ROSSO

La ventresca è la parte del tonno rosso più pregiata, ottenuta dalla parte più grassa del pesce.

Nella tradizione giapponese è il taglio più importante, chiamato TORO.





FORMATO 350 GR.
PESO SGOCCIOLATO 240 GR.

I TAGLI PREGIATI

TARANTELLA DI TONNO ROSSO

Il tarantello è un taglio effettuato a coltello dalla metà del dorso fino alla punta della ventresca in traverso, che rende la carne più morbida.

È più grasso del filetto di tonno.





FORMATO 350 GR.
PESO SGOCCIOLATO 240 GR.

I TAGLI MAGRI

FILETTO DI TONNO ROSSO

Il filetto di tonno rosso al palato rimane più asciutto e compatto.





FORMATO 350 GR.
PESO SGOCCIOLATO 240 GR.

I TAGLI MAGRI

BUZZONAGLIA DI TONNO ROSSO

La buzzonaglia è costituita da parti di filetto a contatto con la lisca centrale.

Dal sapore intenso e dal colore scuro, è molto apprezzata soprattutto la sua morbidezza.



Thunnus Thynnus - Capo Altano (Sardegna)







TONNARE SULCITANE S.R.L.

via Dell'Artigianato, 36 - Portoscuso

www.althunnus.com

