

SUGGERIMENTI PER IL PREPARAZIONE DEL TONNO SASHIMI



NATURAL SEAFOOD
SINCE 1947



CONSIGLI PRATICI

Evitare l'esposizione prolungata all'aria del filetto per conservare il suo colore rosso.

Allo stato fresco, consumarlo entro 24 ore.



Scongellare
in acqua tiepida



Da consumare
entro 24 ore



Evitare l'esposizione
all'aria

SAPMER PREMIUM
SEAPRODUCTS

Sales department:
sales@sapmerpremium.com

SCONGELAMENTO

- Versare un pugno di sale grosso in acqua tiepida a 25°C.
- Immergere il filetto SAPMER, liberato del film termoretraibile in questa acqua per 1 minuto.
- Poi avvolgetelo in una carta assorbente e sistematelo nel frigorifero (2°C - 5°C) :
 - 8 ore per un filetto da 1,5 kg e oltre.
 - 4 ore e mezza per una porzione individuale.



STOCKAGE

- Conservare il filetto SAPMER al fresco ,avvolto nella sua carta assorbente durante lo scongelamento.
- Come pure fra un taglio e l'altro.

PREPARAZIONE

- Il taglio sashimi deve essere fatto su una carne ancora leggermente congelata al cuore.
- Utilizzate il cuore del filetto per il taglio sashimi e le estremità per tutte le marinate e i contorni.

