



Ahumados

Descubre el auténtico sabor del ahumado



MARTIKO MARCA LA DIFERENCIA

NUEVAS REFERENCIAS TARTARES

Ahumados Martiko mantiene su referencia en innovación, y si has recibido esta presentación es porque apostamos por ti.

Atrévete a descubrir el auténtico sabor del ahumado.



Martiko[®]
Ahumados





2021

Tartares

Los tartares en su origen incluían carne cruda, pero los gustos han llevado a una evolución diferente.

En Ahumados Martiko apostamos por una receta original cuyo ingrediente principal es el pescado ahumado. Así, podemos ofrecer esta exquisitez a todos aquellos que no se atreven con el pescado crudo, y damos una opción diferente a quienes ya son consumidores de este tipo de cocina.

Este plato fresco, solicitado especialmente como entrante, permite a cualquiera experimentar y jugar con los sabores.

No dudes en probarlo en diferentes creaciones, ya que nuestra receta es ideal no solo para servirla en frío con la típica salsa tártara o una especialidad de mostaza y miel, sino también en platos cocinados de influencia asiática como las samosas y rollitos.

Podrás encontrarlos en 3 variedades: Salmón, Bacalao y Atún. En cómodos bi-packs de 2x75 g

Tartar de Salmón ahumado

2x75 g
Ean. 8412540512974

MATERIA PRIMA: Salmón (Salmo salar)

El Salmón Noruego es un producto de acuicultura. Criado en granjas en las frías aguas del mar de Noruega y bajo estrictos controles de seguridad, lo hace el producto estrella entre los ahumadores.

De carne suave y delicada, es un producto disponible durante todo el año.
Materia Prima Jamás Congelada.



Consejo:

Su acompañante estrella es el aguacate, pero no dudéis en añadir toques exóticos como el wasabi. Y para paladares más auténticos la salsa nórdica de mostaza, eneldo y miel



NUEVO

En países como Noruega la normativa es muy estricta y se dejan en “barbecho” las jaulas de producción para no alterar el fondo marino,

La aportación de minerales es relevante, nos aporta principalmente selenio, magnesio, hierro, fósforo, calcio y yodo.

Tartar de Bacalao ahumado 2x75 g Ean. 8412540512981

MATERIA PRIMA: Bacalao (*Gadus morhua*)

El bacalao común, bacalao del Atlántico o bacalao de Noruega (auténtico *Gadus morhua*) es una de las cerca de 60 especies de una misma familia de peces migratorios. Vive en mares fríos del norte, es capturado en mar abierto, y destaca por su sabor producto de la alimentación en habitat natural.

Es un producto de pesca estacional por lo que la materia prima es congelada

Consejo:

Su color blanco y su textura delicada, junto con el suave sabor del ahumado lo hace perfecto combinado con sabores intensos como cítricos o picantes



NUEVO



MSC corresponden a las siglas **Marine Stewardship Council**, organización mundial que establece un estándar para la pesca sostenible, gestionando un programa de certificación y ecoetiquetado para la pesca salvaje.

¿De qué forma? Desarrollando estándares para la pesca sostenible y la trazabilidad de productos pesqueros. Estos estándares siguen los criterios mundiales de buenas prácticas más robustos.

Tartar de Atún ahumado 2x75 g Ean. 8412540512998

MATERIA PRIMA: Atún de Aleta Amarilla (*Thunnus albacares*)

El atún de aleta amarilla, atún claro o atún blanco (*Thunnus albacares*) es un tipo de atún que se encuentra en las aguas abiertas de mares tropicales y subtropicales por todo el mundo, y se ha convertido en un eficaz sustituto del atún de aleta azul, cuyas poblaciones se han visto severamente reducidas.

Es un producto de pesca estacional por lo que la materia prima es congelada

Consejo:

Su sabor intenso es de los más apreciados para los tartares, pero es preferible combinarlo con sabores afrutados como el mango, frambuesas e incluso el tomate o el pimiento.



MSC corresponden a las siglas **Marine Stewardship Council**, organización mundial que establece un estándar para la pesca sostenible, gestionando un programa de certificación y ecoetiquetado para la pesca salvaje.

¿De qué forma? Desarrollando estándares para la pesca sostenible y la trazabilidad de productos pesqueros. Estos estándares siguen los criterios mundiales de buenas prácticas más robustos.



Xantelmar S.L.
Pol. Zalain S/N
31780 Bera – Navarra (Spain)
Tel. (34) 948625156
Fax. (34) 948625157
WWW.MARTIKO.COM