



## *Bottarga, Mosciame e Cuore di Tonno*



La **Bottarga di Tonno** è prodotta diffusamente in Sardegna. Le sacche contenenti le uova del tonno vengono salate, pressate ed essiccate.

Ha un colore uniforme che varia dal rosa chiaro al rosa scuro, la consistenza compatta, il gusto forte e intenso. Molto amata dai buongustai, è un ingrediente davvero raffinato se abbinato con sapienza. Si consuma

tagliata a fettine con un filo d'olio, su crostini caldi con pomodorini dolci, con verdure fresche oppure grattugiata sulla pasta.

Il **Mosciame di Tonno**, il suo filetto magro, può essere definito una "bresaola". Salato ed essiccato, ha forma cilindrica o cubica secondo la pressatura. Si taglia a fette sottilissime, si condisce con olio extravergine e limone.

Si abbina benissimo a verdure, mostarde, insalate fredde. Ottimo per accompagnare melone e fichi.

Il **Cuore di Tonno**, la cui lavorazione è simile a quella della bottarga, viene salato ed essiccato e ha un gusto forte e deciso. Si usa in antipasti condito con olio extravergine d'oliva o grattato a scaglie sulla pasta.

*· Tuna fish Bottarga (cured roe), Mosciame (fillet) and Heart ·*





# Bottarga, Mosciame e Cuore di Tonno

<i>Bottarga di Tonno</i>	Codice Articolo Product Code	Peso Netto Net Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces	
<b>Baffa intera</b> <i>Whole Tuna roe</i>	102-2PX	100 / 150 g	Busta PVC sottovuoto Vacuum pack	5 Kg	Variabile Variable	2289440
	102-0MA	200 / 500 g				2289440
	102-0GA	1 / 3,5 Kg				2289440
<b>Grattugiata</b> <i>Grated</i>	102-5PA	40 g	Vaso vetro Glass jar	960 g	24	80562252
	102-5GA	70 g		1,68 Kg	24	80562269
	102-2PX	50 g	Busta sigillata PVC pack	1 Kg	20	8019500000566
	102-2UX	70 g		700 g	10	8019500000733
	102-2PA	100 g		2 Kg	20	80562207
	102-2MX	250 g		2,5 Kg	10	8019500000528
	102-2GA	500 g		5 Kg	10	80562276

<i>Mosciame di Tonno</i>	Codice Articolo Product Code	Peso Netto Net Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces	
<b>Tuna Fillet</b>	104-0PX	0,500 / 2 Kg	Busta PVC sottovuoto Vacuum pack	5 Kg	Variabile Variable	Variabile Variable
<i>Cuore di Tonno</i>	Codice Articolo Product Code	Peso Netto Net Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces	
<b>Tuna Heart</b>	102-2PB	200 g c.a.	Busta PVC sottovuoto Vacuum pack	Variabile Variable	20	Variabile Variable

**Ingredienti Bottarga di Tonno:** Uova di Tonno, sale · **Tuna Bottarga Ingredients:** Tuna roe, salt / **Ingredienti Mosciame di Tonno:** Tonno, sale · **Tuna Mosciame Ingredients:** Tuna fillet, salt / **Ingredienti Cuore di Tonno:** Cuore di Tonno, sale · **Tuna Heart Ingredients:** Tuna heart, salt

**Durata e conservazione:** in frigorifero a 0° - +5°C per 12 mesi · **Shell life and preservation:** keep refrigerated from 0° - +5°C for 12 months

*Bottarga di Tonno is widely produced in Sardinia. The roe sacs are salted, pressed and dried. Its colour is uniform, varying from light to dark pink, its texture is compact and its flavour well-defined and intense. Much appreciated by gourmets, it becomes a superb ingredient when matched with skill and flair. It can be served cut into wafer-thin slices dressed with a dribble of extra-*

*virgin olive oil, on warm crunchy croutons with cherry tomatoes, with fresh salads or grated and sprinkled over pasta dishes. Mosciame di Tonno, that is the lean fillet of tuna, can be defined as a sort of "bresaola". Salted and dried, it can be either round or square in shape according to the method of pressing employed. It should be cut into very thin slices and dressed with extra-virgin*

*olive oil and lemon. It matches well with fresh greens, pickles, and cold pasta or rice salads. An excellent accompaniment to melons and figs. Tuna heart, whose processing is very similar to that of bottarga, is salted and dried and is quite tasty and flavoursome. Add to starters dressed with extra-virgin olive oil, or grate over pasta dishes.*