

# Productos Refrigerados



**NATURALIS**  
Fuentes



# Atún Aleta Amarilla

Thunnus Albacares. Zona FAO: 34-47-71



## Características técnicas

<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 10 filetes: 1,3-1,5 kg aprox. Bandeja 1 lomo: 3-5 kg aprox.
<b>CADUCIDAD</b>	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
<b>PRESENTACIÓN</b>	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	Mantener entre 2°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

# Atún Ojo Grande

Thunnus Obesus. Zona FAO: 34-47



**BANDEJA  
10 FILETES**



**BANDEJA  
1 LOMO**

Características técnicas	
<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 6 filetes: 1,3-1,5 kg aprox. Bandeja 1 lomo: 3-5 kg aprox.
<b>CADUCIDAD</b>	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
<b>PRESENTACIÓN</b>	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	Mantener entre 2°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

# Pez Espada

Xiphias Gladius. Zona FAO: 34-37-71



**BANDEJA  
1 LOMO**



**BANDEJA  
6 FILETES**

Características técnicas	
<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 6 filetes: 1,3-1,5 kg aprox. Bandeja 1 lomo: 3-5 kg aprox.
<b>CADUCIDAD</b>	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
<b>PRESENTACIÓN</b>	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	Mantener entre 2°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

# Hamburguesas



**NATURALIS**  
Fuentes



# Hamburguesa de Atún

Thunnus Albacares. Zona FAO: 34-47-71



## Características técnicas

<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 2 hamburguesas: 80-100 g aprox. cada una
<b>CADUCIDAD</b>	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
<b>PRESENTACIÓN</b>	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	Mantener entre 0°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

# Hamburguesa de Pez Espada

Xiphias Gladius. Zona FAO: 77



Características técnicas	
<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 2 hamburguesas: 80-100 g aprox. cada una
<b>CADUCIDAD</b>	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
<b>PRESENTACIÓN</b>	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	Mantener entre 0°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

# Hamburguesa de Gambón y Merluza

Parapenaeus Longirostris / Merluccius Capensis. Zona FAO: 47



## Características técnicas

<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 2 hamburguesas: 80-100 g aprox. cada una
<b>CADUCIDAD</b>	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
<b>PRESENTACIÓN</b>	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	Mantener entre 0°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.



# Hamburguesa de Salmón y Merluza

Salmo Salar / Merluccius Capensis. Zona FAO: 27-47-87



Características técnicas	
<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 2 hamburguesas: 80-100 g aprox. cada una
<b>CADUCIDAD</b>	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
<b>PRESENTACIÓN</b>	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	Mantener entre 0°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

