



ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA A -60º - EN IBIZA TODO EL AÑO

Pueden contactar con nosotros en:

info@qala.es

web: www.qala.es

Facebook: - Instagram:

Tel: 871 20 08 08 -Wasap: 626 88 90 46

Móvil Atún Rojo: 607 39 02 14 – Cristóbal

ESTAMOS EN

Qala Quality Food Ibiza, S.L.

NIF : B75542647

Calle des Mayans, 31-33

Pol. Ind. Montecristo (Nave Peixma)

07816 Sant Rafael (Sant Antoni de Portmany) – IBIZA

¿QUÉ ES UNA ALMADRABA?

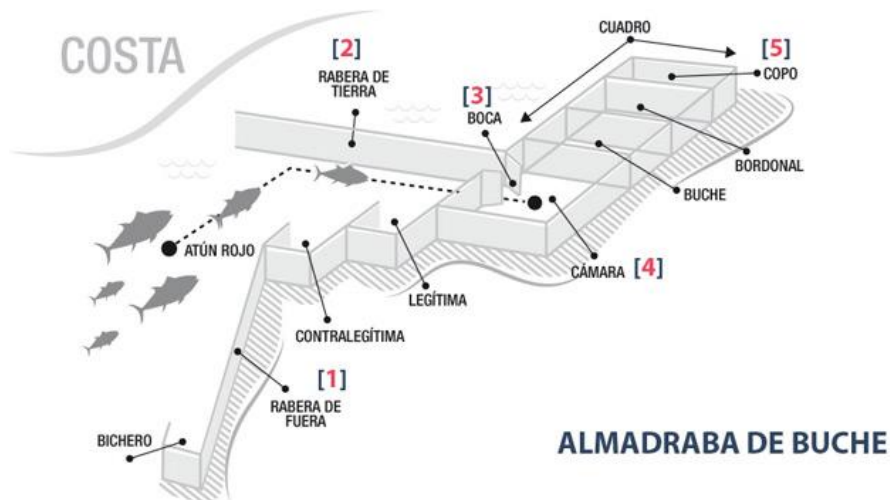
UN ARTE DE PESCA SELECTIVO Y RESPETUOSO CON EL MEDIOAMBIENTE

Las capturas de las Almadrabas son compatibles con una pesca responsable, el tamaño medio de los atunes que se capturan oscila entre los 180-200 Kg de peso y una edad media de 14 años, por ello, solo se capturan atunes que han sido reproductores, que han ido a desovar al Mediterráneo durante muchos años (entre 10 y 15) y después de haber ejercido su labor reproductora.

Debido a la época de pesca y al tamaño de las mallas de la red, no se producen capturas por debajo de los 70 Kg.

El sistema asegura que no se produce ningún daño a las grandes poblaciones de cetáceos que habitan estas aguas, al tratarse de un arte completamente abierto.

Como pueden observar, se trata de un “laberinto” que se instala junto a la costa en el que los peces van entrando hasta llegar al copo que es dónde se capturan.



LLEGADA A PUERTO Y CONGELACIÓN

Tras seleccionar las piezas mediante la lupara, se les practica la técnica del ikejime, se introducen en la bodega del barco en agua-hielo y se descargan en las instalaciones del mismo puerto de Barbate que están a pocas horas del lugar donde están “caladas” las almadrabas. Una vez en el puerto, hay un ejército de trabajadores especializados preparados para “ronquear” (despiezar) el atún e introducirlo directamente en los túneles de congelación que congelan de -20º a -70º en 15 horas.

Este proceso de congelación y conservación permite, por un lado, eliminar cualquier tipo de parásito (anisakis) y por otro lado conservar todas sus propiedades organolépticas, es decir su frescura, textura, color rojo y sabor.

La congelación a -60º hace que los cristales que se forman al congelar la pieza sean muy pequeños y por lo tanto la pieza absorba muy poca agua.

Será muy importante la descongelación en frío entre 0º - 5º para que el proceso de descristalización sea lo más lento posible de forma que el producto absorba parte del agua y se hidrate. Sin embargo, hay parte del agua que no se va a absorber por lo que habrá que colocar la pieza en una rejilla cubierta con papel absorbente que iremos cambiando y film para evitar la oxidación. Una vez descongelado nuestro atún retiramos el material absorbente y limpiamos la pieza.

EL ATÚN ROJO – PARTES MÁS IMPORTANTES

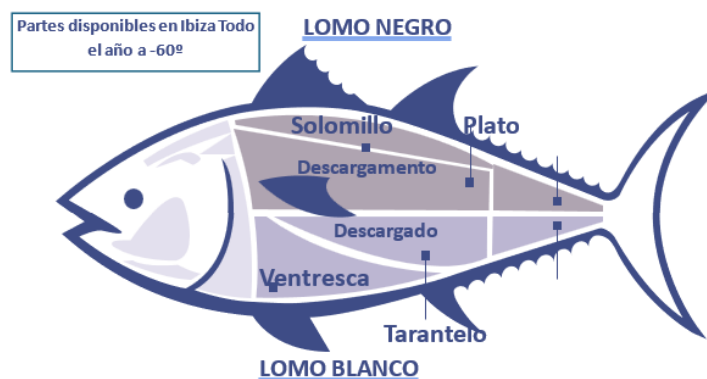
Las partes que más nos van a interesar son las siguientes:

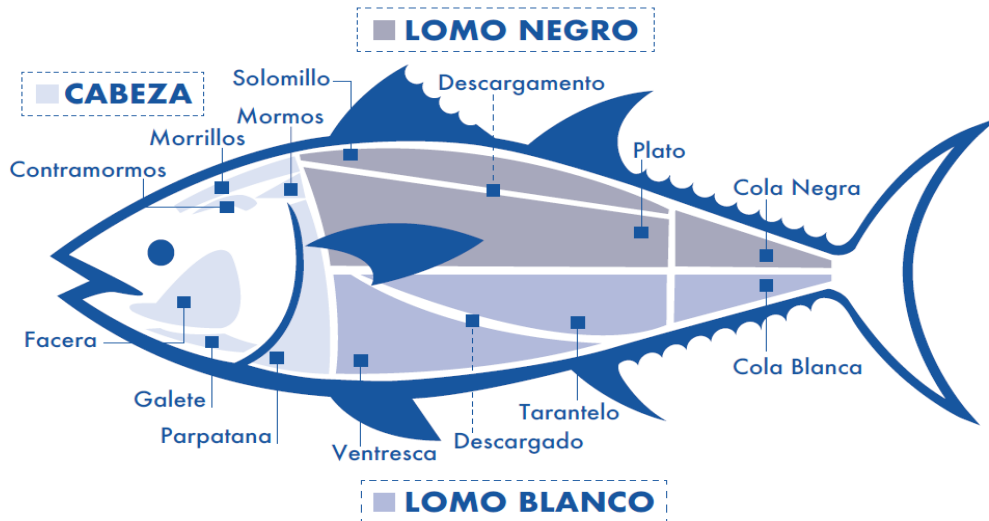
1º Nombre en Japonés /español

Akami /descargamento o descargado: parte con un color rojo intenso e interior del atún rojo (magra)sabor moderado

Chu-toro /plato cuando se trata del lomo negro y **chu-toro/tarantelo** cuando se trata del lomo blanco: parte más grasa y externa del atún, de melosidad media, sabor más intenso y color más rosáceo.

O-toro /ventresca: es la barriga del atún, la parte con mayor intensidad de grasa, más melosa y con más sabor del atún,





Hablemos ahora de los despieces disponibles actualmente en Ibiza todo el año y la mejor forma de disfrutarlo:

Tacos de lomo (Akami + Chu-toro) ultracongelados a -60º GADIRA

Compuestos en un 40% por el “plato” “chu-toro” con melosidad intermedia. “sekami-kawara” y “Sewnaka-kawara” en japonés, y en un 60% por el “descargamento” “akami” “sekami” y “Senaka”. Muy versátil para su consumo en **sushi, sashimi, Tartar, plancha, brasa....**

Puede adquirirlo bien por separado o si lo prefiere le servimos la pieza como sigue: (3 tabletas aprox + 1 pieza de plato) Total aprox: 5kg - (ultracongelado por separado)

TABLETAS DE 3 CM (600-800grs cada una) ----- PIEZA DE PLATO (0,8 - 1,3 KGR)



Tacos de tarantelo “chu-toro” (lomo blanco)

Con una (melosidad intermedia) más fibrosa. Forma parte del lomo blanco localizándose entre la ventresca y la cola blanca. Presenta un menor porcentaje de grasa que la ventresca y mayor que el lomo. Se suele utilizar para comerlo **crudo, marcado en la plancha, en tatakis y en platos más elaborados como el típico y tradicional plato de la gastronomía gaditana “atún encebollado”**.

Pueden adquirirlo en tacos de 7 cm con un peso aprox de 500 o bien en filetes



Solomillo de atún rojo

Pieza situada en la parte superior del lomo negro, es la continuación del morrillo, con una textura consistente, fibrosa y una importante infiltración de grasa. Que lo convierte en un elemento ideal para su consumo **tanto en crudo, horno (a la sal) como a la plancha (sellado, para apreciar todos los matices de la pieza)**.

Pueden adquirirlo en paquetes con trozos. Aprox 1,3 Kgrs





La Ventresca – O-toro

Es la barriga o ijada del atún, denominada 'O-toro' por los japoneses. Con una melosidad extrema. Su color puede variar de un anaranjado (con más grasa infiltrada en el músculo) al rojo intenso, cuando tenga menos. Perfecto para, **sashimi, nigiri (con arroz y en crudo)** por su densidad grasa, laminado y refinado paladar. **Un vuelta y vuelta a la plancha no le va mal.**

Pueden adquirirlo en tabletas con un peso que oscila entre los 450 / 800grs. (3,5 cm de ancho, bien a filetes de 1.7 cm o incluso a 0.4 cm) Ideales para que sólo tengas que cortar las láminas para el sashimi, para hacerla a la plancha o para preparar un buen carpaccio .



El chuletón de lomo blanco de atún rojo

Pieza que unifica en una pieza zonas de **descargamento (akami), tarantelo (chu-toro) y ventresca (o-toro)**. Permite degustar en una única elaboración las principales texturas y sabores del atún rojo. **Ideal para comer a la plancha y compartirlo**

Son piezas de entre 400 grs y 750 grs



Para más información no duden en llamarnos al 607 39 02 14

Parpatana

Corte que une la cabeza al tronco del atún con una infiltración de grasa similar a la ventresca. Al tener parte del hueso se suele cocinar y servir como una chuleta. Corte ideal para brasa

Pueden adquirirlo: En paquetes con varias piezas cortadas a 2.5cm o 3cm de ancho. **Ideales para echarlos en una buena parrilla o plancha.**



Mormo

Corte situado en la parte trasera de la cabeza. Considerado de gran valor por la jugosidad de la carne.

Pueden adquirirlo: En paquetes individuales de un peso aprox. de 600-800 grs. **Ideales para consumo a la plancha, brasa, guisos y crudo.**



Facera

Corte situado en la mejilla del atún es la “carrillada” con una textura similar a la carrillada de vaca pero con un sabor mucho más equilibrado y suave.

Pueden adquirirlo: En cajas de aprox 4kg. **Ideales para consumo a la brasa y guisos.**



Galete

Corte situado en la parte baja de la cabeza es la “cococho”. Tiene una infiltración media baja de grasa y es muy melosa. Esta pieza la podríamos equiparar para hacernos una idea al rabo de toro.

Pueden adquirirlo: En piezas de aprox 1kg. Ideales para consumo guisado o confitado



ATÚN GADIRA

CONSERVACIÓN Y DESCONGELACIÓN



La excelencia de nuestro **atún rojo salvaje de almadraba** radica, además de en su calidad, en una manipulación correcta. El Atún GADIRA es un producto tan especial como exigente. Siga nuestros consejos para disfrutar de todo su color*, textura y sabor.

Antes de empezar

La ultracongelación a -60°C nos permite ofrecer Atún Gadira todo el año, con sus propiedades organolépticas y nutricionales intactas, como de la almadraba al plato. Una vez decida cocinarlo, debe **pasarlo a refrigeración** (entre 0 y 5°C) para que la descongelación sea progresiva, lenta, sin cambios drásticos de temperatura.



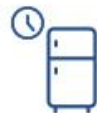
Qué necesitamos para iniciar la descongelación: una bandeja o recipiente con suficiente fondo y papel secante o absorbente (tipo papel de cocina). Y, a continuación:



1. Abrir y envolver. Saque el producto del envasado (nunca lo descongele dentro de él), envuélvalo en papel secante y colóquelo dentro del recipiente. El papel absorberá la humedad.



2. Tapar. Cubra el recipiente (y no el producto) con papel film o tapadera, a fin de que no entre aire y el frío afecte al color del atún.



3. Cambio de papel. No deje que el papel secante se empape, cámbielo si absorbe mucha humedad.



4. Tiempo en refrigeración (entre 0 y 5°C). Dependerá del grosor de la pieza y cómo lo prepare:

- **En crudo (tartar o sashimi).** No descongele la pieza por completo, la textura debe ser lo suficientemente sólida para realizar un corte limpio y homogéneo.
- **Para cocinarlo.** Inicie la descongelación unas 24 horas antes. El tiempo dependerá del grosor de la pieza (un filete de 200 gr. necesitará menos tiempo que un taco de kilo).

5. ¡A disfrutar! Una vez descongelado, prepárelo a su gusto y disfrute de un producto gastronómico único: el atún rojo con apellidos propios, el salvaje y de almadraba.

No intente acelerar el proceso...

- ⊗ dejándolo a temperatura ambiente
- ⊗ sumergiéndolo en agua
- ⊗ utilizando microondas

* Para preservar el color del atún se aconseja no almacenar más de dos semanas en el congelador ($<-18^{\circ}\text{C}$)

Consejos



Además, disponemos en exclusiva de Atún Patudo – Bigeye -Thunnus Obesus

Rey de Oros (by Gadira)

Tabletas ultracongeladas conservadas a -60º de 3cm. Algunas pueden contener piel y sangacho



Qala Quality Food Ibiza, S.L.

Pol ind. Montecristo

Calle des Mayans, 31-33 (Nave Peixma)

07816 – Sant Rafael -Sant Antoni de Portmany -ibiza

Tel. 607390214 – 692 61 94 23

Correo: info@qala.es

Visítanos en facebook: @kuromaguroibz



Thunnus-Thynnus

LISTA DE PRECIOS ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA CONGELADO Y CONSERVADO A -60º

ARTÍCULOS TEMPORADA 25/26

HOSTELERIA

Conservado a -60º

Por partes y Por piezas de 2,5 a 7 Kilos (Aprox) -60º

		CORTE
C015	Ventresca – Otoro Tableta de ventresca aprox 500 grs / (Filete Ventresca a 1.7cm Carpaccio Ventresca a 0.4mm – piezas de 120/180 grs - Tarantelo – Chu-toro	3,5 CM 0.4mm
C016	Taco de tarantelo de aprox 750 grs / Filete tarantelo 180-230gr	
C078	Lomo negro (Akami + Chutoro) Taco de lomo negro Akami + Chu- toro	
C078	Tableta sólo descargamento (AKAMI)	3,0 cm 3,0 cm
	PESO APROX 5KG COMPUESTO POR 3 TABLETAS DE DESCARGAMENTO 60% 1 PIEZA DE PLATO 40%	
	Varios	
8017	Chuletón lomo blanco atún rojo (400-1200grs)	0.450 gr Pza
8003	Solomillo atún rojo salvaje (continuación del morrillo)	7/14cm Pza
8028	Parpatana de atún rojo a filetes 2 o 3 cm	
8027	Galete de atún rojo entero o cortado ½	Bajo pedido
8031	Mormo de atún rojo de almadraba piezas 400/ 800 grs	Bajo pedido
C007	Facera atún rojo salvaje de Almadraba 4kg	Bajo pedido

Además...

- 8100 Taco de Atún patudo a tabletas de 3cm
(thunnus Obesus – Bigeye) Con piel y sangacho
CONSERVADO A -60º (APROX 4 Kg) - Firma REY DE OROS –

Próximamente: Calamar ultracongelado a -60º (P-M-G)

TODAS LAS TABLETAS DE LOMO PUEDEN INCLUIR ALGO DE PIEL Y /O SANGACHO