

Ventresca de Atún Rojo - 350gr.



Resumen:

La ventresca de atún rojo, elaborada de manera manual y artesanal como las conservas de antaño, es verdaderamente una joya gastronómica. Este producto se valora y cotiza por su excelencia. Su contenido de grasa, notablemente alto, le otorga un sabor excepcional que lo distingue de cualquier otra parte del atún. Además, su textura única resulta irresistible al paladar.

Características:

Descripción completa:

*Precios sin IGIC

Vinotecas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10