BITUNA

VERUS THUNNUS

100% NATURAL PRODUCT

# Bituna, naturalmente.

BITUNA
VERUS THUNNUS

# ÍNDICE

## PESCADO AZUL

- Bloque de Atún Chigimi
- Bloque de Atún Calidad AAA
- Bloque de Atún Calidad AA
- Bloque de Atún Calidad A
- Ventresca de Atún
- Bloque de Pez Espada Calidad AAA

## PESCADO BLANCO

- Filete de Hamachi Calidad AAA
- Filete de Barramundi Calidad AAA
- Filete de Corvina Calidad AAA
- Filete de Escolar Negro Calidad AAA

# BLOQUE DE ATÚN

*Thunnus albacares / Yellowfin*
*Thunnus Obesus / Bigeye*

## CALIDAD CHIGIMI

2/3Kg

1ud /2uds caja

10 días

0ºC / 4ºC

Sedal anzuelo

ATM/EAM BagPack

GLUTEN FREE

No congelar

Producto seleccionado de las mejores faos, con calidad premium, que ofrece al consumidor más exigente una experiencia inigualable.
CALIDAD ESPECIAL PARA CORTE SASHIMI

*Cumple con los requisitos de la normativa 853/2004 sobre prevención de parasitosis

100% NATURAL PRODUCT
100% NATURAL

## CALIDAD CHIGIMI
SUPERFROZEN -60ºC

### Presentación:

**BLOQUE DE ATÚN**
descongelado

**A** | Bloque de atún descongelado envasado en atmósfera modificada

**B** | Bloque de atún descongelado envasado en BagPack

## PARÁMETROS NUTRICIONALES

| Parámetro | Valor nutricional (100g) |
|---|---|
| Valor energético KJ/100 g | 952 |
| Valor energético KCAL/100 g | 228 |
| Grasas (g) de las cuales: | 14.6 |
| Saturadas (g) | 5,9 |
| Monoinsaturadas (g) | 6,4 |
| Polinsaturadas (g) | 2,3 |
| Proteína (g) | 24 |
| Agua (g) | 59,5 |
| Sal (mg) | 0,1 |

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| Parámetro | Descripción |
|---|---|
| Olor | Típico de pescado y agua de mar |
| Color | Rojizo |
| Carne | Firme |

100% NATURAL PRODUCT
100% NATURAL

**Bituna, naturalmente.**

# BLOQUE DE ATÚN

*Thunnus albacares / Yellowfin*
*Thunnus Obesus / Bigeye*

## CALIDAD AAA

2/3Kg

1ud /2uds caja

10 días

0°C / 4°C

Sedal anzuelo

ATM/EAM BagPack

GLUTEN FREE

No congelar

Producto seleccionado de las mejores faos, que ofrece al profesional más exigente una calidad excepcional.
IDEAL PARA SUSHI

*Cumple con los requisitos de la normativa 853/2004 sobre prevención de parasitosis

100% NATURAL

## CALIDAD AAA
SUPERFROZEN -35ºC/-50ºC

### Presentación:

**BLOQUE DE ATÚN**
descongelado

**A** | Bloque de atún descongelado envasado en atmósfera modificada

**B** | Bloque de atún descongelado envasado en BagPack

## PARÁMETROS NUTRICIONALES

| Parámetro | Valor nutricional (100g) |
|---|---|
| Valor energético KJ/100 g | 952 |
| Valor energético KCAL/100 g | 228 |
| Grasas (g) de las cuales: | 14,6 |
| Saturadas (g) | 5,9 |
| Monoinsaturadas (g) | 6,4 |
| Polinsaturadas (g) | 2,3 |
| Proteína (g) | 24 |
| Agua (g) | 59,5 |
| Sal (mg) | 0,1 |

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| Parámetro | Descripción |
|---|---|
| Olor | Típico de pescado y agua de mar |
| Color | Rojizo |
| Carne | Firme |

100% NATURAL PRODUCT
100% NATURAL

**Bituna, naturalmente.**

# BLOQUE DE ATÚN

*Thunnus albacares / Yellowfin*
*Thunnus Obesus / Bigeye*

## CALIDAD AA

2/3Kg

1ud /2uds caja

10 días

0°C / 4°C

Sedal anzuelo

ATM/EAM BagPack

GLUTEN FREE

No congelar

Producto seleccionado de las mejores faos, con un alto nivel de calidad que garantiza una experiencia gastronómica única.

*Cumple con los requisitos de la normativa 853/2004 sobre prevención de parasitosis

100% NATURAL

## CALIDAD AA
SUPERFROZEN -35ºC/-50ºC

### Presentación:

**BLOQUE DE ATÚN**
descongelado

**A** | Bloque de atún descongelado envasado en atmósfera modificada

**B** | Bloque de atún descongelado envasado en BagPack

## PARÁMETROS NUTRICIONALES

| Parámetro | Valor nutricional (100g) |
|---|---|
| Valor energético KJ/100 g | 952 |
| Valor energético KCAL/100 g | 228 |
| Grasas (g) de las cuales: | 14.6 |
| Saturadas (g) | 5,9 |
| Monoinsaturadas (g) | 6,4 |
| Polinsaturadas (g) | 2,3 |
| Proteína (g) | 24 |
| Agua (g) | 59,5 |
| Sal (mg) | 0,1 |

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| Parámetro | Descripción |
|---|---|
| Olor | Típico de pescado y agua de mar |
| Color | Rojizo |
| Carne | Firme |

100% NATURAL PRODUCT
100% NATURAL

**Bituna, naturalmente.**

# BLOQUE DE ATÚN

*Thunnus albacares / Yellowfin*
*Thunnus Obesus / Bigeye*

## CALIDAD A

2/3Kg

1ud /2uds caja

10 días

0°C / 4°C

Sedal anzuelo

ATM/EAM BagPack

GLUTEN FREE

No congelar

Producto seleccionado de las mejores faos, con una calidad excelente, que ofrece al mercado y a los profesionales un muy buen atún.

*Cumple con los requisitos de la normativa 853/2004 sobre prevención de parasitosis

100% NATURAL PRODUCT

100% NATURAL

## CALIDAD A
SUPERFROZEN -35ºC/-50ºC

### Presentación:

**BLOQUE DE ATÚN**
descongelado

**A** | Bloque de atún descongelado envasado en atmósfera modificada

**B** | Bloque de atún descongelado envasado en BagPack

## PARÁMETROS NUTRICIONALES

| Parámetro | Valor nutricional (100g) |
|---|---|
| Valor energético KJ/100 g | 952 |
| Valor energético KCAL/100 g | 228 |
| Grasas (g) de las cuales: | 14.6 |
| Saturadas (g) | 5,9 |
| Monoinsaturadas (g) | 6,4 |
| Polinsaturadas (g) | 2,3 |
| Proteína (g) | 24 |
| Agua (g) | 59,5 |
| Sal (mg) | 0,1 |

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| Parámetro | Descripción |
|---|---|
| Olor | Típico de pescado y agua de mar |
| Color | Rojizo |
| Carne | Firme |

100% NATURAL PRODUCT
100% NATURAL

**Bituna, naturalmente.**

# BLOQUE DE PEZ ESPADA

*Xophias gladius*

CALIDAD AAA

3Kg/6Kg

Variable

10 días — ref. 0ºC / 4ºC
365 dias — cong.*-20ºC

Sedal anzuelo

ATM/EAM
Vacio
BagPack

GLUTEN FREE

No congelar tras descongelar.

Pez espada con calidad premium, seleccionado de las mejores faos del mundo. Este extraordinario producto ofrece al consumidor más exigente una experiencia gastronómica excepcional.

*Cumple con los requisitos de la normativa 853/2004 sobre prevención de parasitosis

100% NATURAL

## CALIDAD AAA
**SUPERFROZEN -35ºC/-60ºC**

### Presentación:

**BLOQUE DE PEZ ESPADA**
congelado o descongelado

**A** | Bloque de Pez Espada descongelado envasado en atmósfera modificada

**B** | Bloque de Pez Espada descongelado envasado al vacío

**C** | Bloque de Pez Espada descongelado envasado BagPack

**D** | Bloque de Pez Espada congelado envasado al vacío

**E** | Bloque de Pez Espada congelado envasado BagPack

## PARÁMETROS NUTRICIONALES

| Parámetro | Valor nutricional (100g) |
|---|---|
| Valor energético KJ/100 g | 461 |
| Valor energético KCAL/100 g | 111 |
| Grasas (g) de las cuales: | 4,2 |
| Saturadas (g) | 0,9 |
| Monoinsaturadas (g) | 1,8 |
| Polinsaturadas (g) | 1 |
| Proteína (g) | 18 |
| Agua (g) | 75,1 |
| Sal (mg) | 0,3 |

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| Parámetro | Descripción |
|---|---|
| Olor | Típico de pescado y agua de mar |
| Color | Rosado |
| Carne | Firme |

100% NATURAL PRODUCT
100% NATURAL

**Bituna, naturalmente.**

# BARRAMUNDI

*Lates calcarifer*

## CALIDAD AAA

600g/900g

Variable

10 días
365 dias

ref. 0ºC / 4ºC
cong.*-20ºC

Cría
aquicultura

ATM/EAM
Vacio
BagPack

GLUTEN
FREE

No congelar
tras descongelar.

Es un producto muy apreciado por su carne magra baja en grasa de sabor y textura suave y mantecosa, así como por su importante aporte nutricional y su versatilidad en la cocina.

*Cumple con los requisitos
de la normativa 853/2004
sobre prevención de parasitosis

100% NATURAL

# CALIDAD AAA

**SUPERFROZEN -35ºC**
en túnel de aire forzado

## Presentación:

**FILETE DE BARRAMUNDI**
congelado o descongelado

**A** | Filete de Barramundi descongelado envasado en atmósfera modificada

**B** | Filete de Barramundi descongelado envasado al vacío

**C** | Filete de Barramundi congelado envasado al vacío

**D** | Filete de Barramundi congelado envasado BagPack

ASC-C-02701

FARMED RESPONSIBLY asc CERTIFIED ASC-AQUA.ORG TM

## PARÁMETROS NUTRICIONALES

| Parámetro | Valor nutricional (100g) |
|---|---|
| Valor energético KJ/100 g | 469 |
| Valor energético KCAL/100 g | 112 |
| Grasas (g) de las cuales: | 3,9 |
| Saturadas (g) | 1,3 |
| Proteína (g) | 19,2 |
| Sal (mg) | 0,1 |

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| Parámetro | Descripción |
|---|---|
| Olor | Típico de pescado y agua de mar |
| Color | Rosado |
| Carne | Firme |

100% NATURAL PRODUCT
100% NATURAL

**Bituna, naturalmente.**

# HAMACHI

*Seriola lalandi*

## CALIDAD AAA

1Kg/2Kg

Variable

10 días — ref. 0ºC / 4ºC
365 dias — cong.*-20ºC

Cría aquicultura

ATM/EAM
Vacio
BagPack

GLUTEN FREE

No congelar tras descongelar.

Este producto, procedente de granjas de alta calidad, destaca por su versatilidad, su fino sabor y sus propiedades organolépticas.
Es un producto muy apreciado a nivel gastronómico, consumido tanto crudo como cocinado.

*Cumple con los requisitos de la normativa 853/2004 sobre prevención de parasitosis

100% NATURAL

## CALIDAD AAA

**SUPERFROZEN -35ºC**
en túnel de aire forzado

### Presentación:

**FILETE DE HAMACHI**
congelado o descongelado

**A** | Filete de Hamachi descongelado envasado en atmósfera modificada

**B** | Filete de Hamachi descongelado envasado al vacío

**C** | Filete de Hamachi congelado envasado al vacío

**D** | Filete de Hamachi congelado envasado BagPack

## PARÁMETROS NUTRICIONALES

| Parámetro | Valor nutricional (100g) |
|---|---|
| Valor energético KJ/100 g | 890 |
| Valor energético KCAL/100 g | 212 |
| Grasas (g) de las cuales: | 14,2 |
| Saturadas (g) | 3,6 |
| Monoinsaturadas (g) | 3,6 |
| Polinsaturadas (g) | 3,6 |
| Proteína (g) | 21,5 |
| Sal (mg) | 0,1 |

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| Parámetro | Descripción |
|---|---|
| Olor | Típico de pescado y agua de mar |
| Color | Rosado |
| Carne | Firme |

100% NATURAL PRODUCT
100% NATURAL

**Bituna, naturalmente.**

# CORVINA

*Argyrosomus regius*

## CALIDAD AAA

600g/800g

Variable

15 días — ref. 0°C / 4°C
365 dias — cong.*-70°C

Cría aquicultura

ATM/EAM
Vacio
BagPack

GLUTEN FREE

No congelar tras descongelar.

La corvina es un pescado blanco bajo en grasa muy apreciado por su delicada carne y por su versadilidad en la cocina. Procede de granjas de alta calidad, cuyos ejemplares son capturados y congelados en exclusividad para Bituna.

*Cumple con los requisitos de la normativa 853/2004 sobre prevención de parasitosis

100% NATURAL PRODUCT
100% NATURAL

# CALIDAD AAA

**SUPERFROZEN -70ºC**
en túnel de nitrógeno

## Presentación:

**FILETE DE CORVINA**
congelado o descongelado

**A** | Filete de Corvina descongelado envasado en atmósfera modificada

**B** | Filete de Corvina descongelado envasado al vacío

**C** | Filete de Corvina congelado envasado al vacío

**D** | Filete de Corvina congelado envasado BagPack

ASC-C-02701

FARMED RESPONSIBLY asc CERTIFIED ASC-AQUA.ORG TM

## PARÁMETROS NUTRICIONALES

| Parámetro | Valor nutricional (100g) |
|---|---|
| Valor energético KJ/100 g | 458 |
| Valor energético KCAL/100 g | 109 |
| Grasas (g) de las cuales: | 3,2 |
| Saturadas (g) | 0,9 |
| Monoinsaturadas (g) | 1,2 |
| Polinsaturadas (g) | 1,2 |
| Proteína (g) | 20,0 |
| Agua (g) | 75,3 |
| Sal (mg) | 0,2 |

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| Parámetro | Descripción |
|---|---|
| Olor | Típico de pescado y agua de mar |
| Color | Blanco natural |
| Carne | Firme |

100% NATURAL PRODUCT

100% NATURAL

**Bituna, naturalmente.**

# ESCOLAR NEGRO

*Lepidocybium flavobrunneum*

CALIDAD AAA

2Kg/4Kg

Variable

10 días
365 dias

ref. 0°C / 4°C
cong.*-20°C

Sedal
anzuelo

ATM/EAM
Vacio
BagPack

GLUTEN
FREE

No congelar
tras descongelar.

También conocido como Pez Mantequilla, este pescado triunfa actualmente como uno de los ingredientes estrella de la cocina asiática gracias a su textura grasa, firme y delicada.

*Cumple con los requisitos de la normativa 853/2004 sobre prevención de parasitosis

100% NATURAL

## CALIDAD AAA
**SUPERFROZEN -35ºC/-60ºC**

### Presentación:

**FILETE DE ESCOLAR**
congelado o descongelado

**A** | Filete de Escolar descongelado envasado en atmósfera modificada

**B** | Filete de Escolar descongelado envasado al vacío

**C** | Filete de Escolar congelado envasado al vacío

**D** | Filete de Escolar congelado envasado BagPack

## PARÁMETROS NUTRICIONALES

| Parámetro | Valor nutricional (100g) |
|---|---|
| Valor energético KJ/100 g | 610 |
| Valor energético KCAL/100 g | 146 |
| Grasas (g) de las cuales: | 8 |
| Saturadas (g) | 3,4 |
| Monoinsaturadas (g) | 3,4 |
| Proteína (g) | 17,3 |
| Agua (g) | 74,1 |
| Sal (mg) | 0,2 |

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| Parámetro | Descripción |
|---|---|
| Olor | Típico de pescado y agua de mar |
| Color | Blanco natural |
| Carne | Firme |

100% NATURAL PRODUCT
100% NATURAL

**Bituna, naturalmente.**

# VENTRESCA DE ATÚN

*Thunnus albacares / Yellowfin*
*Thunnus Obesus / Bigeye*

1Kg/2Kg

1 ud. caja

10 días

0°C / 4°C

Sedal anzuelo

ATM/EAM Vacio BagPack

GLUTEN FREE

No congelar

Producto seleccionado de las mejores faos, con calidad premium. Esta pieza especialmente selecionada ofrece al consumidor más exigente una experiencia inigualable.

*Cumple con los requisitos de la normativa 853/2004 sobre prevención de parasitosis

100% NATURAL

SUPERFROZEN -35ºC/-50ºC

## Presentación:

**VENTRESCA DE ATÚN**
descongelada

**A** | Ventresca de atún descongelada envasado en atmósfera modificada

**B** | Ventresca de atún descongelada envasado en vacío

**C** | Ventresca de atún descongelada envasado en BagPack

## PARÁMETROS NUTRICIONALES

| Parámetro | Valor nutricional (100g) |
|---|---|
| Valor energético KJ/100 g | 952 |
| Valor energético KCAL/100 g | 228 |
| Grasas (g) de las cuales: | 14,6 |
| Saturadas (g) | 5,9 |
| Monoinsaturadas (g) | 6,4 |
| Polinsaturadas (g) | 2,3 |
| Proteína (g) | 24 |
| Agua (g) | 59,5 |
| Sal (mg) | 0,1 |

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| Parámetro | Descripción |
|---|---|
| Olor | Típico de pescado y agua de mar |
| Color | Rojizo |
| Carne | Firme |

100% NATURAL PRODUCT

100% NATURAL

**Bituna, naturalmente.**

MSC-C-56982

ASC-C-02701

UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo de Desarrollo Regional

**Una manera de hacer Europa**

Biotuna,S. L.U en el marco del Programa ICEX Next, ha contado con el apoyo de ICEX y con la cofinanciación del fondo europeo FEDER. La finalidad de este apoyo es contribuir al desarrollo internacional de la empresa y de su entorno.»

GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE TRABAJO, MIGRACIONES Y SEGURIDAD SOCIAL

Esta empresa ha recibido una subvención de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia , mediante la financiación del Gobierno de España, para el apoyo a la solvencia empresarial en respuesta a la pandemia de la COVID-19.

VERUS THUNNUS


**BIOTUNA S.L.U.**

B73703084

P.I. El Saladar
C/Naranjo n.23
30850 Totana (MURCIA)

+34 968 064 423

bituna.es


*opcional