



Bituna,
naturalmente.





INDICE

PESCE AZZURRO

- Filone di Tonno Chigimi
- Filone di Tonno Qualità AAA
- Filone di Tonno Qualità AA
- Filone di Tonno Qualità A
- Ventresca di Tonno
- Filone di Pesce Spada Qualità AAA

PESCE BIANCO

- Filetto di Ricciola Qualità AAA
- Filetto di Barramundi Qualità AAA
- Filetto di Ombrina Qualità AAA
- Filetto di Pesce Burro Qualità AAA

FILONE DI TONNO

Thunnus albacares / Pinne gialle
Thunnus Obesus / Obeso



QUALITÀ CHIGIMI



2/3Kg



1 o 2 unità/cassa



10 giorni



0°C / 4°C



Ami e
palangari



ATM
Busta



SENZA GLUTINE



Non congelare

Prodotto selezionato tra le migliori FAO, di qualità Premium, per offrire al consumatore più esigente un'esperienza unica.

*Conforme ai requisiti del regolamento 853/2004 sulla prevenzione della parassitosi



QUALITÀ CHIGIMI
SUPERFROZEN -60°C

Presentazione:

FILONE DI TONNO
decongelato

A Filone di tonno
decongelato confezionato
in atmosfera modificata

B Filone di tonno decongelato
confezionato in busta



PARAMETRI NUTRIZIONALI

Parametro	Valore nutrizionale (100 g)
Valore energetico KJ/100 g	952
Valore energetico KCAL/100 g	228
Grassi (g) di cui:	14,6
Saturi (g)	5,9
Monoinsaturi (g)	6,4
Polinsaturi (g)	2,3
Proteine (g)	24
Acqua (g)	59,5
Sale (mg)	0,1

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Parametro	Descrizione
Odore	Tipico di pesce e acqua di mare
Colore	Rossastro
Carne	Compatta



**Bituna,
naturalmente.**

FILONE DI TONNO

Thunnus albacares / Pinne gialle

Thunnus Obesus / Obeso



QUALITÀ AAA



2/3Kg



1 o 2 unità/cassa



10 giorni



0°C / 4°C



Ami e
palangari



ATM
Busta



SENZA GLUTINE



Non congelare

Prodotto selezionato tra le migliori FAO, di qualità Premium, per offrire al consumatore più esigente un'esperienza unica.

*Conforme ai requisiti del regolamento 853/2004 sulla prevenzione della parassitosi



100% NATURALE

QUALITÀ AAA
SUPERFROZEN -35°C/-50°C

Presentazione:

FILONE DI TONNO
decongelato

- A** Filone di tonno
decongelato confezionato
in atmosfera modificata
- B** Filone di tonno decongelato
confezionato in busta



PARAMETRI NUTRIZIONALI

Parametro	Valore nutrizionale (100 g)
Valore energetico KJ/100 g	952
Valore energetico KCAL/100 g	228
Grassi (g) di cui:	14,6
Saturi (g)	5,9
Monoinsaturi (g)	6,4
Polinsaturi (g)	2,3
Proteine (g)	24
Acqua (g)	59,5
Sale (mg)	0,1

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Parametro	Descrizione
Odore	Tipico di pesce e acqua di mare
Colore	Rossastro
Carne	Compatta



**Bituna,
naturalmente.**



FILONE DI TONNO

Thunnus albacares / Pinne gialle
Thunnus Obesus / Obeso

QUALITÀ AA



2/3Kg



1 o 2 unità/cassa



10 giorni



0°C / 4°C



Ami e
palangari



ATM
Busta



SENZA GLUTINE



Non congelare

Prodotto selezionato tra le migliori FAO, di qualità Premium, per offrire al consumatore più esigente un'esperienza unica.

*Conforme ai requisiti del regolamento 853/2004 sulla prevenzione della parassitosi



100% NATURALE

QUALITÀ AA
SUPERFROZEN -35°C/-50°C

Presentazione:

FILONE DI TONNO
decongelato

A | Filone di tonno
decongelato confezionato
in atmosfera modificata

B | Filone di tonno decongelato
confezionato in busta



PARAMETRI NUTRIZIONALI

Parametro	Valore nutrizionale (100 g)
Valore energetico KJ/100 g	952
Valore energetico KCAL/100 g	228
Grassi (g) di cui:	14,6
Saturi (g)	5,9
Monoinsaturi (g)	6,4
Polinsaturi (g)	2,3
Proteine (g)	24
Acqua (g)	59,5
Sale (mg)	0,1

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Parametro	Descrizione
Odore	Tipico di pesce e acqua di mare
Colore	Rossastro
Carne	Compatta



**Bituna,
naturalmente.**

FILONE DI TONNO

Thunnus albacares / Pinne gialle

Thunnus Obesus / Obeso



QUALITÀ A



2/3Kg



1 o 2 unità/cassa



10 giorni



0°C / 4°C



Ami e
palangari



ATM
Busta



SENZA GLUTINE



Non congelare

Prodotto selezionato tra le migliori FAO, di qualità Premium, per offrire al consumatore più esigente un'esperienza unica.

*Conforme ai requisiti del regolamento 853/2004 sulla prevenzione della parassitosi



100% NATURALE

QUALITÀ A

SUPERFROZEN -35°C/-50°C

Presentazione:

FILONE DI TONNO

decongelato

A Filone di tonno
decongelato confezionato
in atmosfera modificata

B Filone di tonno decongelato
confezionato in busta



PARAMETRI NUTRIZIONALI

Parametro	Valore nutrizionale (100 g)
Valore energetico KJ/100 g	952
Valore energetico KCAL/100 g	228
Grassi (g) di cui:	14,6
Saturi (g)	5,9
Monoinsaturi (g)	6,4
Polinsaturi (g)	2,3
Proteine (g)	24
Acqua (g)	59,5
Sale (mg)	0,1

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Parametro	Descrizione
Odore	Tipico di pesce e acqua di mare
Colore	Rossastro
Carne	Compatta



Bituna,
naturalmente.

FILONE DI PESCE SPADA

Xophias gladius

QUALITÀ AAA



3Kg/6Kg



Variabile



10 giorni ————— ref. 0°C / 4°C
365 giorni ————— cong.*-20°C



Ami e
palangari



ATM
Sottovuoto
Busta



SENZA
GLUTINE



Non ricongelare dopo
lo scongelamento

Prodotto selezionato tra le migliori FAO, di qualità Premium. Essendo un pesce semigrasso, la sua carne è gustosa in qualsiasi preparazione.

*Conforme ai requisiti del regolamento 853/2004 sulla prevenzione della parassitosi



100% NATURALE

QUALITÀ AAA
SUPERFROZEN -35°C/-60°C

Presentazione:

FILONE DI PESCE SPADA
congelato o decongelato

A | Filone di Pesce Spada
decongelato confezionato
in atmosfera modificata

B | Filone di Pesce Spada
decongelato sottovuoto

C | Filone di Pesce Spada
decongelato confezionato in busta

D | Filone di Pesce Spada
congelato sottovuoto

E | Filone di Pesce Spada
congelato confezionato in busta



PARAMETRI NUTRIZIONALI

Parametro	Valore nutrizionale (100 g)
Valore energetico KJ/100 g	461
Valore energetico KCAL/100 g	111
Grassi (g) di cui:	4,2
Saturi (g)	0,9
Monoinsaturi (g)	1,8
Polinsaturi (g)	1
Proteine (g)	18
Acqua (g)	75,1
Sale (mg)	0,3

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Parametro	Descrizione
Odore	Tipico di pesce e acqua di mare
Colore	Rosa
Carne	Compatta



**Bituna,
naturalmente.**

BARRAMUNDI

Lates calcarifer

QUALITÀ AAA



600g/900g



Variabile



10 giorni ————— ref. 0°C / 4°C
365 giorni ————— cong.*-20°C



Allevato
acquacoltura



ATM
Sottovuoto
Busta



SENZA
GLUTINE



Non ricongelare dopo
lo scongelamento



È un prodotto molto apprezzato per la sua carne magra e povera di grassi, dotata di un sapore e una consistenza delicata e burrosa, oltre che per il suo alto valore nutrizionale e la sua versatilità in cucina.

*Conforme ai requisiti del regolamento 853/2004 sulla prevenzione della parassitosi



100% NATURALE

QUALITÀ AAA

SUPERFROZEN -35°C

in tunnel ad aria forzata

Presentazione:

FILETTO DI BARRAMUNDI

congelato o decongelato

A Filetto di Barramundi
decongelato confezionato
in atmosfera modificata

B Filetto di Barramundi
decongelato sottovuoto

C Filetto di Barramundi
congelato sottovuoto

D Filetto di Barramundi congelato
confezionato in busta

ASC-C-02701



PARAMETRI NUTRIZIONALI

Parametro	Valore nutrizionale (100 g)
Valore energetico KJ/100 g	469
Valore energetico KCAL/100 g	112
Grassi (g) di cui:	3,9
Saturi (g)	1,3
Proteine (g)	19,2
Sale (mg)	0,1

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Parametro	Descrizione
Odore	Tipico di pesce e acqua di mare
Colore	Rosa
Carne	Compatta



**Bituna,
naturalmente.**

RICCIOLA

Seriola lalandi

QUALITÀ AAA



1Kg/2Kg



Variabile



10 giorni ————— ref. 0°C / 4°C
365 giorni ————— cong.* -20°C



Allevato
acquacoltura



ATM
Sottovuoto
Busta



SENZA
GLUTINE



Non ricongelare dopo
lo scongelamento

La Ricciola si distingue per la sua versatilità, il suo sapore delicato e le sue proprietà organolettiche. È un prodotto molto apprezzato a livello gastronomico, consumato sia crudo che cotto. Proviene da allevamenti di alta qualità.

*Conforme ai requisiti del regolamento 853/2004 sulla prevenzione della parassitosi



100% NATURALE

QUALITÀ AAA
SUPERFROZEN -35°C
in tunnel ad aria forzata

Presentazione:

FILETTO DI RICCIOLA
congelato o decongelato

A | Filetto di Ricciola
decongelato confezionato
in atmosfera modificata

B | Filetto di Ricciola
decongelato sottovuoto

C | Filetto di Ricciola
congelato sottovuoto

D | Filetto di Ricciola congelato
confezionato in busta



PARAMETRI NUTRIZIONALI

Parametro	Valore nutrizionale (100 g)
Valore energetico KJ/100 g	890
Valore energetico KCAL/100 g	212
Grassi (g) di cui:	14,2
Saturi (g)	3,6
Monoinsaturi (g)	3,6
Polinsaturi (g)	3,6
Proteine (g)	21,5
Sale (mg)	0,1

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Parametro	Descrizione
Odore	Tipico di pesce e acqua di mare
Colore	Rosa
Carne	Compatta



**Bituna,
naturalmente.**

OMBRINA

Argyrosomus regius

QUALITÀ AAA



600g/800g



Variabile



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




Allevato
acquacoltura


ATM
Sottovuoto
Busta



SENZA
GLUTINE



Non ricongelare dopo
lo scongelamento



L'ombrina è un pesce bianco a basso contenuto di grassi che è molto apprezzato per la sua carne tenera e la sua versatilità in cucina. Proviene da allevamenti di alta qualità, i cui esemplari vengono catturati e congelati esclusivamente per Botuna.

*Conforme ai requisiti del regolamento 853/2004 sulla prevenzione della parassitosi



QUALITÀ AAA
SUPERFROZEN -70°C
in tunnel di azoto

Presentazione:

FILETTO DI OMBRINA
congelato o decongelato

A | Filetto di Ombrina
decongelato confezionato
in atmosfera modificata

B | Filetto di Ombrina
decongelato sottovuoto

C | Filetto di Ombrina
congelato sottovuoto

D | Filetto di Ombrina congelato
confezionato in busta

ASC-C-02701



PARAMETRI NUTRIZIONALI

Parametro	Valore nutrizionale (100 g)
Valore energetico KJ/100 g	458
Valore energetico KCAL/100 g	109
Grassi (g) di cui:	3,2
Saturi (g)	0,9
Monoinsaturi (g)	1,2
Polinsaturi (g)	1,2
Proteine (g)	20,0
Acqua (g)	75,3
Sale (mg)	0,2



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Parametro	Descrizione
Odore	Tipico di pesce e acqua di mare
Colore	Bianco naturale
Carne	Compatta



**Bituna,
naturalmente.**

PESCE BURRO

Lepidocybium flavobrunneum

QUALITÀ AAA



2Kg/4Kg



Variabile



10 giorni ————— ref. 0°C / 4°C
365 giorni ————— cong.*-20°C



Ami e
palangari



ATM
Sottovuoto
Busta



SENZA
GLUTINE



Non ricongelare dopo
lo scongelamento



Conosciuto anche come Butterfish, questo pesce è oggi uno degli ingredienti più popolari della cucina orientale grazie alla sua consistenza grassa, compatta e morbida.

*Conforme ai requisiti del regolamento 853/2004 sulla prevenzione della parassitosi



100% NATURALE

QUALITÀ AAA
SUPERFROZEN -35°C/-60°C

Presentazione:

FILETTO DI PESCE BURRO
congelato o decongelato

A | Filetto di Pesce Burro
decongelato confezionato
in atmosfera modificata

B | Filetto di Pesce Burro
decongelato sottovuoto

C | Filetto di Pesce Burro
congelato sottovuoto

D | Filetto di Pesce Burro
congelato confezionato in busta



PARAMETRI NUTRIZIONALI

Parametro	Valore nutrizionale (100 g)
Valore energetico KJ/100 g	610
Valore energetico KCAL/100 g	146
Grassi (g) di cui:	8
Saturi (g)	3,4
Monoinsaturi (g)	3,4
Proteine (g)	17,3
Acqua (g)	74,1
Sale (mg)	0,2

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Parametro	Descrizione
Odore	Tipico di pesce e acqua di mare
Colore	Bianco naturale
Carne	Compatta



**Bituna,
naturalmente.**

VENTRESCA DI TONNO

Thunnus albacares / Pinne gialle
Thunnus Obesus / Obeso



1Kg/2Kg



1 unità/cassa



10 giorni



0°C / 4°C



Ami e
palangari



ATM
Sottovuoto
Busta



SENZA GLUTINE



Non congelare



Prodotto selezionato tra le migliori FAO, di qualità Premium, per offrire al consumatore più esigente un'esperienza unica.

*Conforme ai requisiti del regolamento 853/2004 sulla prevenzione della parassitosi



100% NATURALE

SUPERFROZEN -35°C/-50°C

Presentazione:

VENTRESCA DI TONNO
decongelata

A | Ventresca di tonno
decongelata confezionata
in atmosfera modificata

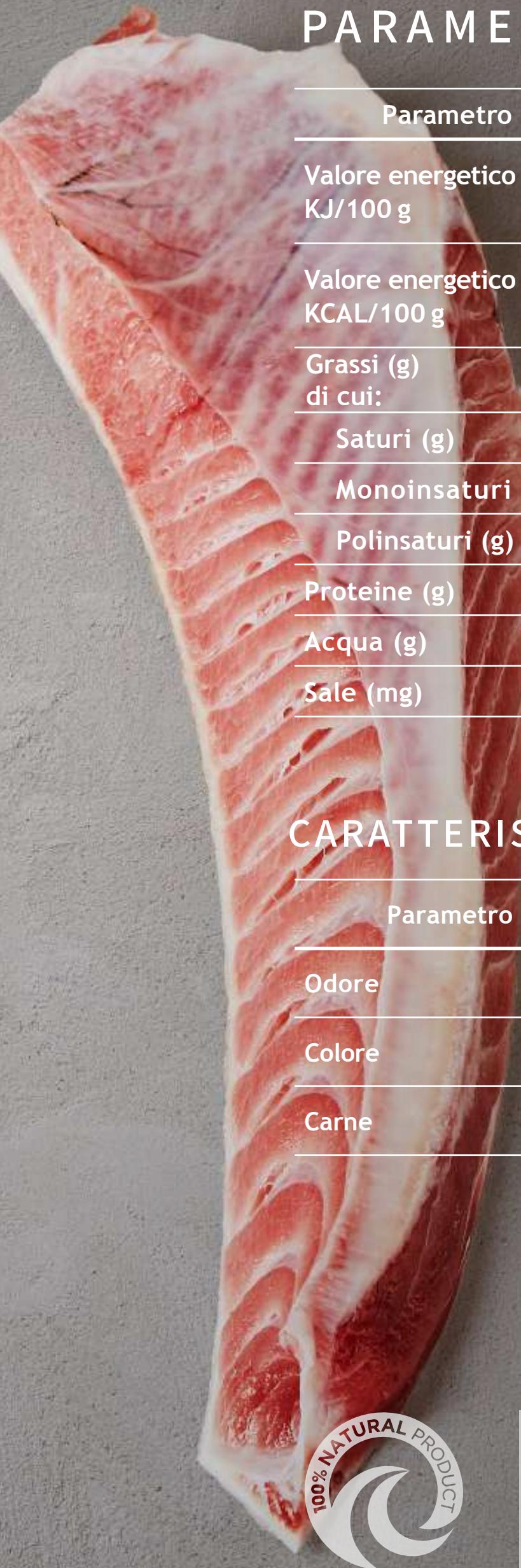
B | Ventresca di tonno
decongelata sottovuoto

C | Ventresca di tonno
decongelata confezionata in busta



PARAMETRI NUTRIZIONALI

Parametro	Valore nutrizionale (100 g)
Valore energetico KJ/100 g	952
Valore energetico KCAL/100 g	228
Grassi (g) di cui:	14,6
Saturi (g)	5,9
Monoinsaturi (g)	6,4
Polinsaturi (g)	2,3
Proteine (g)	24
Acqua (g)	59,5
Sale (mg)	0,1



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Parametro	Descrizione
Odore	Tipico di pesce e acqua di mare
Colore	Rossastro
Carne	Compatta



**Bituna,
naturalmente.**

MSC-C-56982



ASC-C-02701



BIOTUNA S.L.U.

B73703084

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

+34 968 064 423



UNIONE EUROPEA

Fondo europeo di sviluppo regionale

UN MODO PER FARE L'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.»

bituna.es