

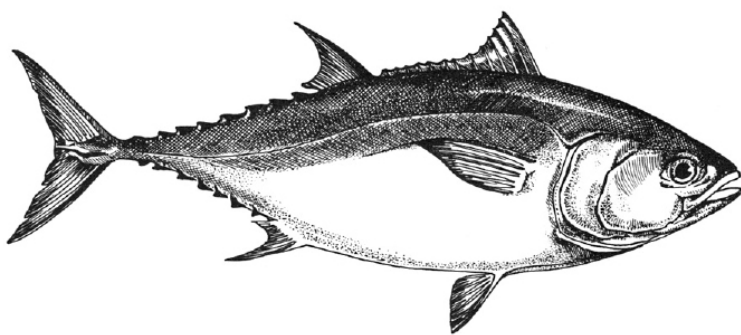
THUNN

06° 58' 51" S 34° 50' 02" O

ATUM BRASILEIRO DE ALTO MAR

PESCA DE LINHA

UM PEIXE DE CADA VEZ



ÁGUAS FRIAS E PROFUNDAS
EXCELÊNCIA CULINÁRIA
QUALIDADE JAPONESA

NÃO TRABALHAMOS COM ATUM CONGELADO

ORIGEM DO ATUM

Pescado com linha à mão, um por um, a quatro dias de viagem da costa nordeste do Brasil.

Nosso atum é capturado em alto mar, no Oceano Atlântico e em águas brasileiras, mas precisamente entre os continentes sul-americano e africano.

O atum selvagem sempre foi um ingrediente muito procurado por cozinheiros japoneses e ocidentais por se tratar de um peixe com sabor delicioso, gordo, textura sem igual e cor intensa.

PESCA SUSTENTÁVEL

A pesca com linha é a maneira menos agressiva ao meio-ambiente e mais responsável de pescar atum, também é extremamente seletiva; na realidade é realizada um a um, não existe descarte de peixes.

Este método de pesca não prejudica a fauna marinha e nem espécies protegidas ou em risco de extinção como alguns tipos de tubarão, baleias, golfinhos e tartarugas marinhas.

ATUM SOCIAL

Pelo fato de existir a necessidade de mais pescadores a serem exigidos por tonelada de pesca, o setor emprega mais que outros métodos.

Como resultado as comunidades pesqueiras que dependem da pesca de linha de atum podem aumentar os seus padrões de vida.

IKE JIME

Método japonês de abate instantâneo de atum: não causa dor aumenta a durabilidade do peixe e garante o frescor da carne.

**O ATUM
SELVAGEM É UM
INGREDIENTE
RARO, DELICIOSO
E SUSTENTÁVEL**

TAMANHOS

Inteiro premium

9 KG a 110 KG consulta semanal

Inteiro seleção

6 KG a 15 KG consulta semanal

Fale conosco: 21 **4108-1111**
palato@palatogourmand.com.br

