

Ahorramas lanza en sus tiendas el Atún Rojo de la Almadraba de Barbate

Esta joya gastronómica procedente de pesca artesanal sostenible será la estrella de las pescaderías de la cadena de supermercados a partir del 13 de mayo

El atún rojo salvaje de almadraba llega a Ahorramas. Va a ser el actor principal de la campaña que la cadena de supermercados especializada en producto fresco va a llevar a cabo desde el próximo 13 de mayo hasta el 4 de junio en 114 puntos de venta.

Con su carne roja, está considerado el 'ibérico' del mar por su extrema calidad y su total aprovechamiento, muy valorado por los consumidores. Su sabor y textura excepcionales se deben a una mayor infiltración de grasa, repartida de forma natural. Nutricionalmente muy rica en Omega 3, es ideal para prevenir enfermedades cardiovasculares. Contiene mayor cantidad de proteína de alto valor biológico y un buen número de vitaminas B2, B3, B6, B9, B12 y E, que le hacen un alimento más completo que la carne o el huevo.

Durante los meses de mayo y junio, cerca de las costas gaditanas, aparece esta maravilla gastronómica para deleite de hosteleros y consumidores. Con sus más de 200 kilos y tres metros de longitud, el atún rojo salvaje es un producto fresco, de temporada y muy apreciado por su intenso sabor. Viaja desde el Atlántico hasta el Mediterráneo para ser capturado mediante una pesca artesanal denominada almadraba que le dota de un alto componente no solo gastronómico, sino también cultural.

Se trata de una técnica con más de 3.000 años de antigüedad, respetuosa con la conservación de la especie, que se continúa realizando de forma tradicional frente a las costas de Barbate. El ritual de la almadraba, junto al corto tiempo que transcurre desde su pesca hasta la llegada a tienda, contribuye a que este producto exquisito llegue al consumidor con la máxima calidad.

114 puntos de venta

En los supermercados Ahorramas el cliente podrá encontrar las piezas más exquisitas de este verdadero manjar. 114 tiendas a su disposición para disfrutar de lomos, descargamento, ventresca, tarantelo y otras partes nobles que suponen un delicioso placer para los paladares de todos los consumidores. Una auténtica delicia culinaria para disfrutar a la plancha, guisada, con tomate, en crudo, a la brasa, encebollada, mechada, etc, etc.

[Acceso al listado de los 114 puntos de venta Ahorramas donde adquirir Atún Rojo Salvaje de la Almadraba de Barbate](#)