

Atún *del bueno*



**NATURE
PESCA**





Calidad, sabor y sostenibilidad

NATURE PESCA es una empresa española establecida en Vera, Almería, desde marzo de 2001, y está especializada en la comercialización de atún, tanto descongelado como congelado. El atún se comercializa en varios formatos o cortes, que pueden ser piezas enteras, lomos, filetes y ventrescas de gran calidad.

NATURE PESCA busca las mejores zonas de pesca, valora las flotas pesqueras que garanticen un especial cuidado en la pesca sostenible y en la selección del atún. Todas nuestras compras poseen el certificado *Dolphin Safe*, que asegura el respeto por el entorno y están certificadas en la congelación en salmuera a -18 grados tras su captura y aseguran la perfecta conservación del producto desde el comienzo de la cadena hasta la venta en el mercado.

Actualmente **NATURE PESCA** atiende el suministro directo a supermercados, clientes tanto mayoristas como minoristas y HORECA de Europa, destacando su presencia en los mercados de España, Italia, Portugal, Alemania y Grecia, entre otros.





Mercados NATURE PESCA





Distribución adaptada a las necesidades de nuestros clientes

NATURE PESCA busca dar respuesta a las necesidades de atún que puedan tener los distintos perfiles de clientes que tenemos y es por ello por lo que nos adaptamos y comercializamos varios formatos o cortes. El atún de **NATURE PESCA** proporciona calidad, respeto ambiental, control de temperatura en todo el proceso y garantía de seguridad alimentaria que acredita nuestra certificación en **IFS BROKER**.

Para ello contamos con un laboratorio propio equipado con un analizador de histamina (cromatógrafo iónico) y de mercurio (DMA) entre otros y un equipo humano y técnico que controla todos los parámetros expuestos.



Calidad máxima



Respeto ambiental



Garantía seguridad alimentaria



Control temperatura en todo el proceso



ATÚN ENTERO YELLOWFIN Y BIG EYE

- Congelado.
- Para clientes mayoristas, elaboradores y grandes distribuidores.



LOMO DE ATÚN

- Descongelado y congelado.
- Piezas entre 2,5/4 kg tanto con piel con sangacho como sin piel sin sangacho.



VENTRESCA

- Descongelada y congelada.
- Piezas entre 0,7/1 kg.

Destinadas a supermercados, clientes mayoristas, minoristas, sector HORECA y venta ONLINE.



Filete de atún Yellowfin descongelado y congelado



NUESTRO PRODUCTO INNOVADOR

El objetivo de sacar al mercado el filete en skin al vacío individual es dar respuesta a una demanda del consumidor final. Estudiando la tendencia del mercado, nuestro cliente busca un producto que solucione de manera íntegra la experiencia de comer un buen atún, de pesca sostenible, sin espina, gramaje adecuado y unipersonal, y que proporcione seguridad alimentaria y control sanitario.

Nuestro producto cuenta con todo ello, con certificación **IFS BROKER** y lo proporcionamos en un envase de fácil apertura y cómodo para su posterior reciclado, tanto el plástico como el cartón.



Formatos



El filete se presentará sin piel y sin sangacho y con piel con sangacho tanto descongelado como congelado. Los filetes individuales se ofrecen con un peso de entre **180 y 250 gramos** y en formatos de **14 skin por caja** (adaptable a las necesidades del cliente). En el etiquetado aparecerá toda la información necesaria para el consumidor, ingredientes, modo de empleo, información nutricional y recomendaciones de preparación.

SKIN DE ATÚN DESCONGELADO

Filete de atún sin piel, descongelado con agua añadida

SKIN DE ATÚN CONGELADO

Filete de atún recongelado tras aditar

Tratamiento: aditivado y congelado en túnel

Ingredientes: atún, agua 12% max, sal, antioxidantes E-301 y E-331

Método de producción: capturado

Denominación comercial: atún Aleta Amarilla

Nombre científico: *Thunnus albacares* YFT

Producto de pesca sostenible 

Packaging reciclable 



 naturepesca.com

 +34 607 900 444

 [naturepesca](https://www.facebook.com/naturepesca)