

BONITO DEL NORTE AOVE



Mejora tu menú con los lomos de bonito del norte en AOVE de Yurrita, una delicia gourmet que destaca por su exquisito sabor y textura suave. Elaborado artesanalmente, este producto proviene del Golfo de Vizcaya durante la Costera del Bonito, donde se captura respetando las artes de pesca tradicionales y la gestión pesquera sostenible. Tras una cuidadosa selección, el bonito se cocina y se envasa en lomos enteros cubiertos con el inmejorable aceite de oliva virgen extra. Perfecto para restaurantes que buscan ofrecer platos exclusivos y de alta calidad, el Bonito del Norte en AOVE de Yurrita garantiza una experiencia culinaria superior. ¡Elige Yurrita y destaca en tu cocina!

Formato: 190g C/12uds



Dirección

Pol. Ind. El Viso - Calle Carabela, 28, 29006 Málaga

Teléfono

952 627 103 // Fax: 952 038 587

Correo

rrhh@pickingmalaga.es