



TONNO COLIMENA

unico, pugliese e inimitabile



La tradizione trentennale nel settore della ristorazione (MAR Ristorazioni collettive - LA SCOGLIERA Residence & Ristorante REGGIA DOMIZIA Hotel e Ricevimenti ZIU BELO After dinner), si consolida, nel 2008 con la nascita ad Avetrana dell'azienda Colimena s.r.l. produce tonno in vasi di vetro di ottima qualità lavorando prevalentemente pesce fresco pescato nel mar Jonio dalla flotta dei nostri pescherecci. Adotta procedure operative artigianali e semindustriali che rispettano le qualità nutrizionali dell'alimento. La linea produttiva del tonno in olio di oliva in vasetti è tra le più avanzate tecnologicamente.

L'Azienda è dotata di personale, altamente qualificato e specializzato. Operatori consapevoli dei rischi e delle problematiche connesse, è in grado di fornire ai consumatori alimenti sani e sicuri.

La gestione igienica dell'attività di trasformazione dei prodotti della pesca è fondamentale per la garanzia della salubrità e preservazione della qualità organolettica e microbiologica dell'alimento.

Abbiamo realizzato la FABBRICA DEL TONNO dove il nostro pescato viene trasformato in un prodotto di qualità superiore. Un tonno dal sapore unico, da una ricetta tradizionale senza conservanti. Il tonno Colimena viene cotto in acqua e sale (non a vapore) per mantenere integre le qualità organolettiche e garantire un prodotto di alta qualità lavorato esclusivamente, nelle fasi di pulizia e invasettamento, a mano. Fiore all'occhiello della FABBRICA DEL TONNO è la pesca, esclusivamente nel Mar Ionio, della PALAMITA e l'ALALUNGA.

Le ricette del nostro Chef

FUSILLI ALLA TONNO COLIMENA



PIATTO PER 4 PERSONE

Tritare finemente l'aglio, e far soffriggere in olio d'oliva extravergine a fuoco moderato in una padella. Poco prima che l'aglio si dori aggiungere i pomodorini e capperi e girare di tanto in tanto il soffritto. Raggiunta metà cottura aggiungere il TONNO COLIMENA e spegnere momentaneamente (gli ingredienti non devono friggere ma appassire lentamente girando di tanto in tanto). Portare in cottura i fusilli, scolarli e versarli nella pentola con la base di tonno. Riaccendere la fiamma e mantecare il tutto con un pizzico di peperoncino e prezzemolo.

N.B. si consiglia di scolare l'olio del tonno dal vasetto prima di aggiungerlo nel soffritto.

Ingredienti per 4 persone:
gr. 500 Fusilli - gr. 200 TONNO COLIMENA - gr. 100 Pomodorini - 1 cucch. Capperi - Prezzemolo - Sale - Peperoncino quanto basta - 2 spicchi Aglio.

BUCATINI AL CONDITONNO



PIATTO PER 4 PERSONE

Versare in una padella a fuoco spento tutto il contenuto del vasetto del CONDITONNO COLIMENA. Nel frattempo portare a cottura i bucatini, scolarli e versarli nella pentola con il CONDITONNO COLIMENA. A fuoco lento mantecare bene per tre minuti spolverando con prezzemolo.

N.b. Tenere un bicchiere di acqua di cottura e versarlo di tanto in tanto per una mantecatura perfetta.

Ingredienti per 4 persone:
gr. 500 Bucatini - gr. 200 CONDITONNO COLIMENA - Prezzemolo - Sale



COLIMENA srl

sede: Zona Industriale - 74020 Avetrana (TA) - Tel: 099 9707955 - Fax: 099 9707125

www.tonnocolimena.it - E-mail: info@tonnocolimena.it

Filiale: Via Manin, 49 - 20047 Brugherio (Monza) - Tel. 039 878598 - Fax 039 2871659 - E-mail: mar.srl@virgilio.it