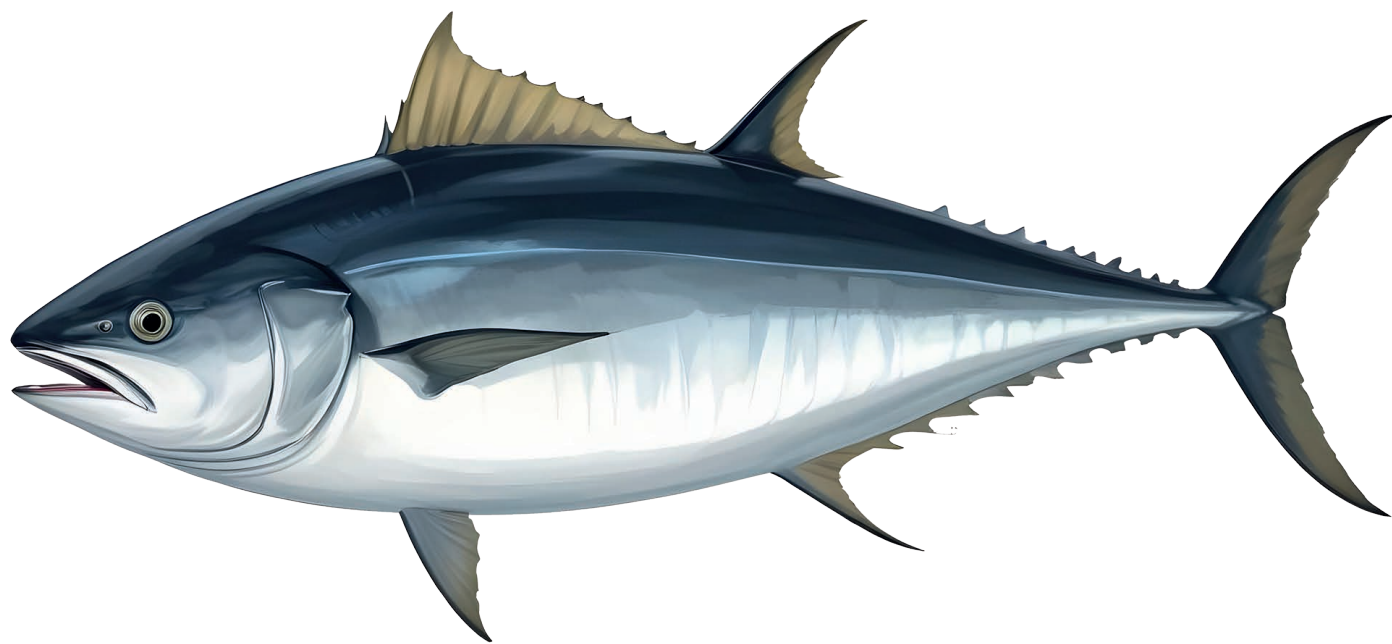




HERPAC

SALAZONES, AHUMADOS Y CONSERVAS



- Catálogo -

ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

BARBATE | CÁDIZ | ESPAÑA

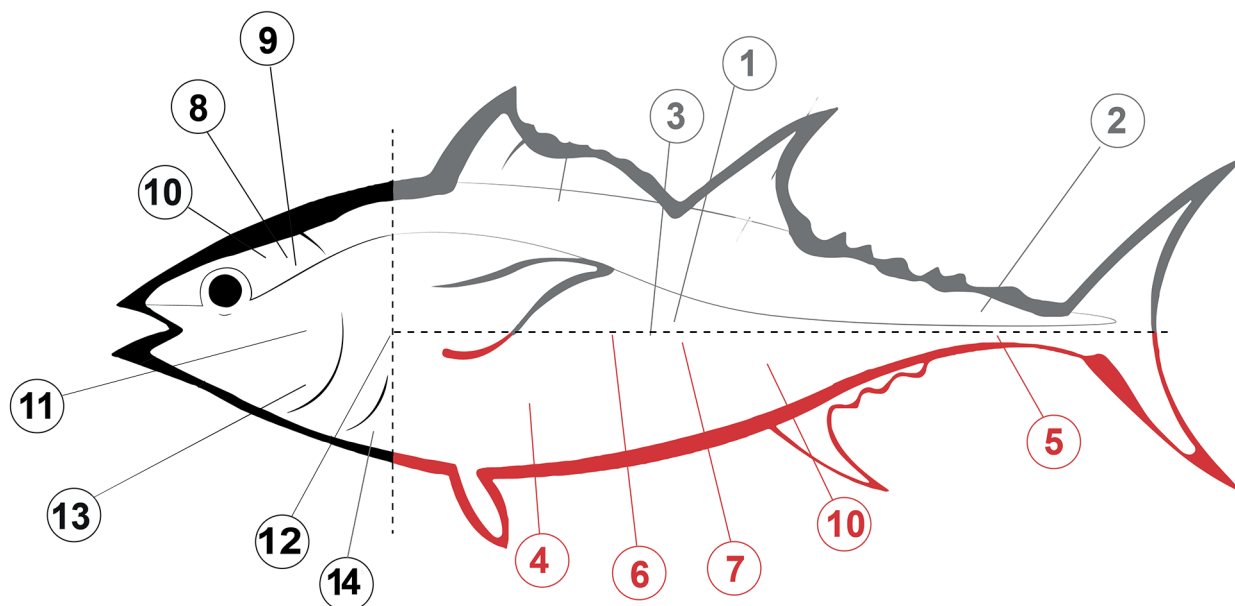


herpac.com

EL RONQUEO

El proceso de despiece del atún, del cual se aprovecha prácticamente el 100% del ejemplar, recibe el nombre de "Ronqueo", debido al ruido que produce el cuchillo al rozar con la espina y que se asemeja al ronquido de una persona.

CORTES DEL ATÚN ROJO



LOMO ALTO O NEGRO

- 1. Descargamento
- 2. Cola negra
- 3. Plato

LOMO BAJO O BLANCO

- 4. Ventresca
- 5. Cola blanca
- 6. Descargado
- 7. Tarantelo

OTROS CORTES

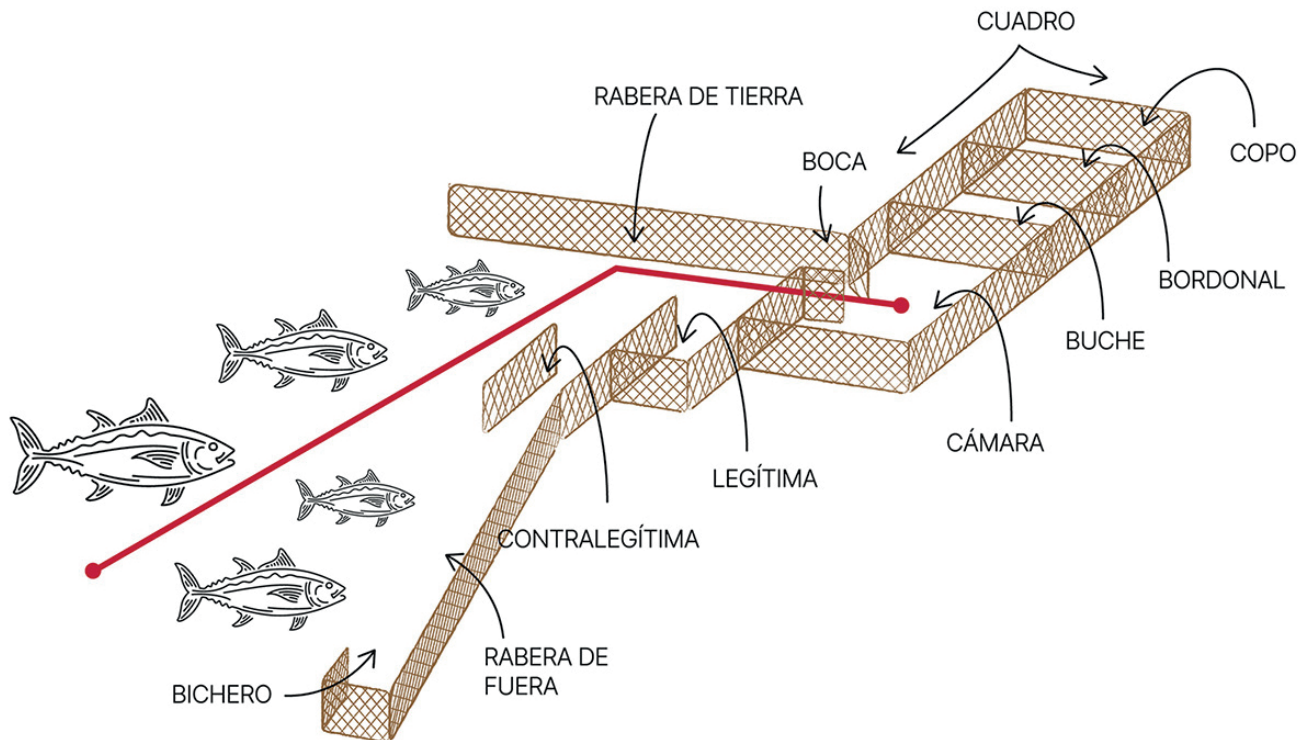
- 8. Morrillo
- 9. Mormo
- 10. Contramormo
- 11. Facera
- 12. Parpatana
- 13. Galete
- 14. Corazón

PROCESO DE ULTRA CONGELADO

El proceso de ultracongelado del atún rojo salvaje recién capturado en la almadraba detiene el desarrollo de la actividad enzimática y los microorganismos. Además, el ultracongelado a -60 grados permite conservar todas las propiedades organolépticas, la textura, los nutrientes, las vitaminas, la frescura y el sabor una vez descongelado. El proceso principal consiste en eviscerar, cortar, seleccionar, trocear y congelar.



LA ALMADRABA: UN ARTE DE PESCA MILENARIA



Pesca Tradicional y Manual

La almadraba es un arte de pesca de tres mil años de antigüedad que se basa únicamente en redes, anclas, cuerdas y embarcaciones. La técnica utilizada en la almadraba ha permanecido prácticamente inalterada durante siglos, preservando su esencia original.

Sistema Estacional

Las almadrabas se encuentran instaladas desde abril hasta junio, coincidiendo con la época en que los atunes pasan por el Estrecho de Gibraltar.

Pesca Selectiva y Natural

En torno al 1% de los atunes que pasan por el Estrecho de Gibraltar son capturados en las almadrabas. Este sistema asegura que solo los atunes que se han reproducido más de una vez sean capturados, ya que el tamaño de la malla de la red permite que los ejemplares más pequeños escapen.

Captura regulada y controlada

La pesca de la almadraba es fácilmente monitoreada por las autoridades, ya que está anclada a tierra y siempre se coloca en el mismo lugar. Además, requiere autorizaciones administrativas oficiales para su instalación y funcionamiento, lo que garantiza una supervisión adecuada. En este sentido, todas las capturas vienen certificadas con su correspondiente ICCAT.

LOMO BAJO O BLANCO

Es el lomo que se encuentra en la parte inferior del atún rojo y que se extiende desde el cuello hasta la cola, incluyendo la aleta anal. Se caracteriza por tener el nivel más alto de grasa en el atún rojo. Se divide en varias secciones:



- **COLA BLANCA**

Ubicada en la parte posterior, contiene más grasa que la cola negra.



- **VENTRESCA**

Una de las partes más apreciadas del atún, caracterizada por su grasa veteada que la hace excepcionalmente jugosa.



- **TARANTELO**

Este corte se encuentra junto a la ventresca en su parte superior y también presenta un excelente infiltración de grasa.



- **DESCARGADO**

Al estar más cerca de la espina dorsal, este corte tiene menos grasa y veteado, lo que lo hace más magro.



LOMO ALTO O NEGRO

Es el lomo superior del atún rojo que va desde el cuello hasta la cola. Es la parte con menor índice de grasa en la carne. Se divide en tres secciones:



- **PLATO**

Este corte se encuentra en el exterior del lomo alto o negro y contiene el solomillo, que se extiende desde el cuello hasta la cola.



- **DESCARGAMENTO**

Este es un corte interno y más magro. Una de las partes más apreciadas para la elaboración de los platos en crudo debido a su bajo nivel de grasa.



- **COLA NEGRA**

Está situada en la zona baja del lomo alto o negro, más pegado a la cola. Contiene menos cantidad de grasa.



OTROS CORTES

- **MORRILLO**

Ubicado en la cabeza del atún, el morrillo, muy valorado en la gastronomía, es una de las partes más preciadas y escasas. De alto contenido de grasa y sabor distintivo.



- **MORMO**

El mormo acompaña al morrillo por debajo de su ubicación. Se diferencia de este por su forma redondeada. Aunque su contenido en grasa es alto, no llega a los niveles del morrillo en este aspecto.



- **CONTRAMORMO**

Ubicado por delante del morrillo, contiene un nivel de grasa equilibrado y un sabor intenso.



- **FACERA**

Esta es la mejilla del atún rojo, de textura gelatinosa y sabor pronunciado.



- **CORAZÓN**

Quizás no tan conocido por el público en general, el corazón del atún rojo, de color marrón caoba, es muy valorado por su textura y sabor.



- **GALETE**

Situado en la unión entre cabeza y cuello. Carne muy gelatinosa y de potente sabor.



- **PARPATANA**

Es la pieza que conecta la cabeza con los lomos y también sirve como aleta. Presenta infiltración tanto de ventresca como de lomo.





HERPAC

SALAZONES, AHUMADOS Y CONSERVAS



Herpac fue fundada en 1986 bajo la dirección de los hermanos Pacheco en Barbate, un pueblo de la costa de Cádiz, en el sur de Andalucía. A lo largo de los años, esta pequeña empresa familiar ha evolucionado hasta convertirse en una compañía especializada en la producción artesanal de salazones, conservas y ahumados. Además, Herpac también ofrece una amplia gama de cortes de atún de aleta amarilla y atún rojo salvaje de almadraba.



herpac.com

herpac@herpac.com