BONITO (Thunnus alalunga)

DESCRIPCION

Especie perteneciente a la familia de los tunidos muy apreciada en el mercado nacional, diferenciable de otros por el gran tamaño de las aletas pectorales, que es un rasgo recogido en la denominación científica “alalunga”.

El pescado tiene la parte dorsal del cuerpo de color azul fuerte, casi negra, y la ventral blanquecina.

COMPOSICIÓN NUTRITIVA	
PARTE COMESTIBLE DEL PESCADO	58%
CONTENIDO PROTEICO	21%
CONTENIDO EN GRASA	6%
CALORIAS	138 Kcal.

FORMAS DE PRESENTACIÓN EN EL MERCADO

La estacionalidad de esta especie coincidente con la costera del bonito, época de mayores capturas y que discurre entre mayo-junio y octubre, si queda reflejada en los mercados siendo mas escasa la oferta de este túnido el resto del año. Durante el periodo de la costera, se ofrece un producto fresco, en rodajas o en lomos muy apreciado, así como unas excelentes ventrescas, extraídas o preparadas a partir de la zona ventral de la especie.

También puede presentarse congelado en rodajas o entero así como en diversas formas de conserva.