



22
jan 2016

Conservas Ortiz - den bästa tonfisk

Skribent: **Monika Österheim**

Tonfisk i konserv från spanska Conservas Ortiz är ett hantverk och smakar mycket gott. Ät med gott samvete? hållbart fiske och miljömedvetna metoder gör burken ännu mer attraktiv.

Märket Conservas Ortiz borgar för hög kvalitet så vilken av deras konserver du än väljer kommer det att smaka fint. Den vita tonfisk, Bonito, ligger i ekologisk extra virgin olivolja. Priset är högre än burkarna på snabbköpets hyllmetrar men värt varenda krona.

Idag tog jag ett steg längre och ville prova deras gourmet-variant Ventresca (de Bonito del Norte). Köttet är filé från buken som man hör på namnet? den bästa, fetaste och smakrikaste delen, den som även eftertraktas färsk till sushi. Du ser på bilden ovan hur fantastiskt filén skivar sig. Den smakar underbart, är saftig och smälter i munnen.

Man äter den milda, fina tonfisk som den är, tycker jag. Välj några enkla tillbehör, främst majonnäs vilket egentligen räcker, men till en lunch passar det att lägga till ägg och bröd kanske stora kapris (de små är för ettriga här och tar över, avstå även citron av samma anledning). Tonfisk är även en perfekt perfekt tapa.



I fem generationer och mer än hundra år, har det spanska familjeföretaget Conservas Ortiz fiskat i Biscayabukten utanför den baskiska kusten. Deras delikatesskonserver med tonfisk, sardeller och boquerones (marinerad anjovisfisk) är världsberömda för sin fina kvalitet och smak.

Conservas Ortiz värnar sin trovärdighet kring fångsten i dessa problemtider med utfiske och oetiska metoder. Ortiz använder traditionell metod med fiskespö med levande bete och fisken filéas till sjöss. Säsongen varar från juli till oktober. De arbetar aktivt för ett hållbart fiske och deras miljömedvetna metoder hjälper till att bevara fiskbeståndet och skydda havsmiljön.

Inlägget är inte sponsrat.