

ATÚN ROJO MACKINTOSH



JC MACKINTOSH



ATÚN ROJO MACKINTOSH

JC MACKINTOSH



ATÚN ARTESANAL PARA COCINA DE AUTOR

Somos artesanos del Atún Rojo ubicados en Tarifa, apasionados por la vida sana y absolutos convencidos por el respeto a la naturaleza. Estas tres cualidades, unidas a la riqueza de nuestro entorno, nos permite desarrollar un modelo de negocio sostenible cuyo objetivo es ofrecer Atún Rojo de altísima calidad a los consumidores más exigentes.

Hemos innovado el arte de la pesca viajando hasta Japón para aprender técnicas revolucionarias y respetuosas con la especie. Como resultado hemos desarrollado nuestro propio protocolo de pesca conocido como **Los 5 Pasos Mackintosh**, compuesto por una captura sin estrés para el atún, sacrificio Ike Jime, desangrado total, eviscerado y enfriamiento controlado. Todo esto a bordo, a mano y uno a uno inmediatamente después de su captura. El objetivo de **Los 5 Pasos Mackintosh** es tratar con el máximo respeto el producto y conseguir la mejor calidad posible.

Todo ello, unido a una depurada logística y a los más avanzados sistemas de transporte y trazabilidad, nos permite servirlo en 24 horas fresco y en sus mejores condiciones para el consumo en territorio nacional y en 48 horas para envíos internacionales.

ARTISANAL TUNA FOR SIGNATURE CUISINE

We are an artisan Bluefin Tuna company based in Tarifa that is passionate about healthy living and fully committed to protecting nature. Together with the wealth of our environment, these three qualities allow us to develop a sustainable business model aimed at providing top-quality Bluefin Tuna to the most demanding consumers.

We have further developed the art of fishing by travelling to Japan, learning revolutionary techniques respectful of the species. As a result, we have developed our fishing protocol, known as **The 5 Mackintosh Steps**: stress-free capture, the Ike Jime slaughtering method, complete draining of blood, gutting and controlled cooling. We complete all the steps, one at a time, on board the ship—immediately after capture. The goal of **The 5 Mackintosh Steps** is to handle the product with the utmost respect and ensure the highest possible quality.

All of this, combined with sophisticated logistics and the most advanced transport and traceability systems, enables us to serve the product fresh, within 24 hours and in optimal conditions, for consumption across Spain, and within 48 hours for international orders.

DU THON ARTISANAL POUR LA CUISINE D'AUTEUR

Nous sommes des artisans du Thon Rouge implantés à Tarifa en Espagne. Défenseurs d'un mode de vie sain, nous sommes également engagés dans une démarche de préservation de la nature. Ces trois qualités, ainsi que la richesse de notre environnement, nous permettent de développer un modèle économique durable dont l'objectif est d'offrir du Thon Rouge de la plus haute qualité aux consommateurs les plus exigeants.

Nous avons apporté des innovations dans notre art de la pêche grâce à notre formation au Japon, où nous avons pu apprendre des techniques révolutionnaires et respectueuses de l'espèce. C'est pourquoi nous avons mis au point notre propre protocole de pêche, connu sous le nom des « **5 étapes Mackintosh** », qui comprend une capture sans stress pour le thon, la technique d'abattage Ikejime, une saignée totale, l'éviscération et la réfrigération contrôlée. Tout cela à bord du bateau, à la main, poisson après poisson, immédiatement après la capture. L'objectif des **5 étapes Mackintosh** est de traiter le produit avec le plus grand respect et d'obtenir la meilleure qualité possible.

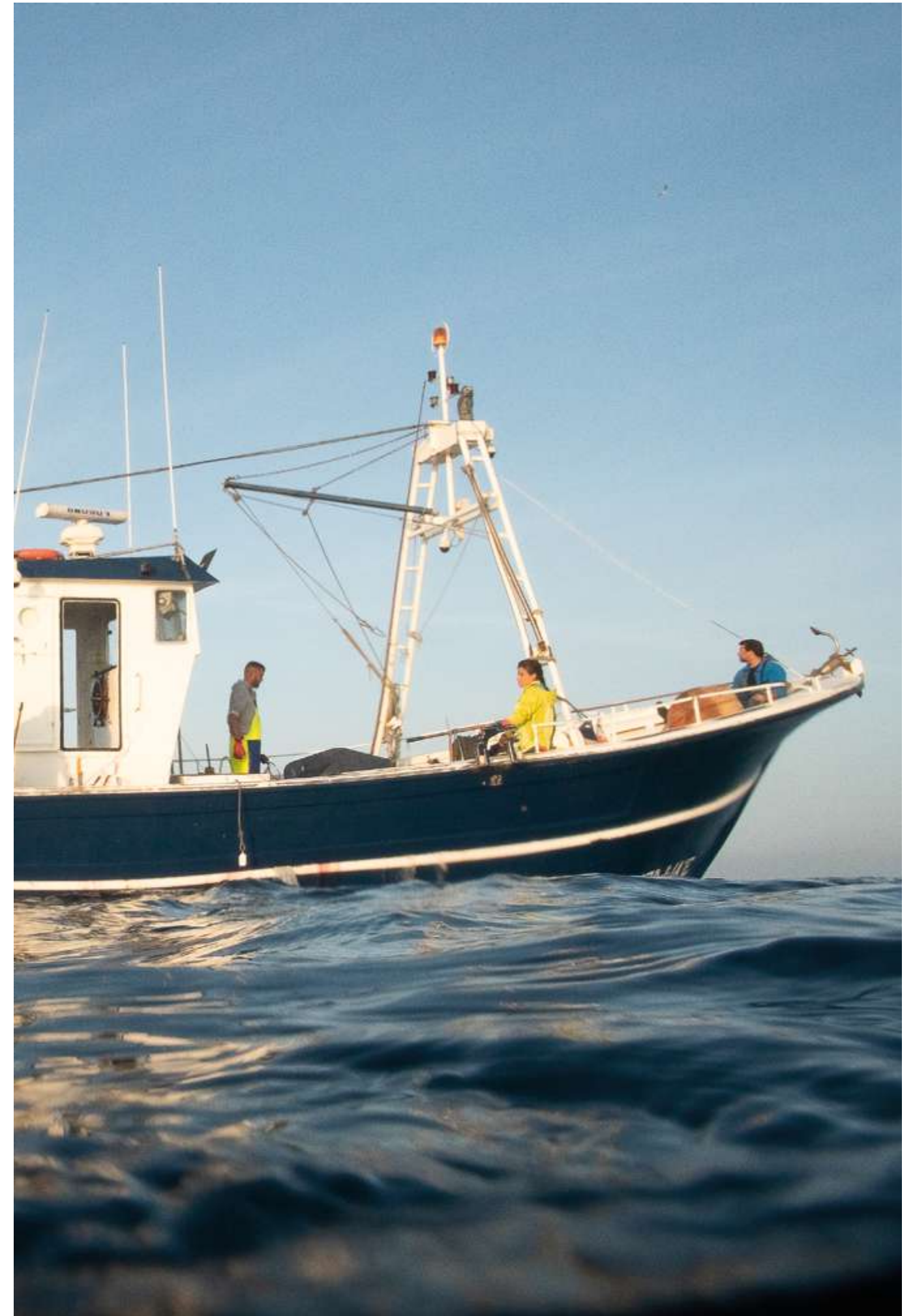
Puisque de plus, nous associons ces étapes à une logistique parfaitement maîtrisée et à des systèmes de transport et de traçabilité à la pointe de la technologie, nous livrons des produits frais dans les meilleures conditions pour la consommation. Partout en Espagne en 24 heures, et en 48 heures pour les expéditions internationales.

TONNO ARTIGIANALE PER LA CUCINA D'AUTORE

Siamo artigiani del Tonno Rosso, abbiamo una sede a Tarifa, siamo appassionati della vita sana e assolutamente convinti del rispetto della natura. Queste tre qualità, unite alla ricchezza del nostro ambiente, ci permettono di sviluppare un modello di business sostenibile il cui obiettivo è quello di offrire la massima qualità di Tonno Rosso ai consumatori più esigenti.

Abbiamo innovato l'arte della pesca grazie a un viaggio in Giappone per imparare tecniche rivoluzionarie e rispettose delle specie. Come risultato abbiamo sviluppato il nostro protocollo di pesca conosciuto come **Le 5 fasi Mackintosh**, che consiste in una cattura senza stress per il tonno, macellazione Ikejime, dissanguamento totale, eviscerazione e refrigerazione controllata. Tutto questo a bordo, a mano e uno per uno subito dopo che vengono catturati. L'obiettivo de **Le 5 fasi Mackintosh** è di trattare il prodotto con il massimo rispetto e di ottenere la migliore qualità possibile.

Tutto questo, insieme a una logistica raffinata e ai più avanzati sistemi di trasporto e tracciabilità, ci permette di consegnare prodotti freschi in 24 ore e nelle migliori condizioni per il consumo in Spagna e in 48 ore per le spedizioni internazionali.



LOS 5 PASOS JC MACKINTOSH

EXISTE MÁS ATÚN ROJO
EN EL MERCADO, PERO SOLO
UNO ES JC MACKINTOSH

Pesca respetable, sostenible e innovadora.
Evitan el sufrimiento del Atún.
Deben ejecutarse a mano en el instante de la captura.
Potencian así toda su textura y sabor.

THE 5 MACKINTOSH STEPS

THERE'S PLENTY OF BLUEFIN TUNA AVAILABLE
ON THE MARKET, BUT ONLY ONE COMES
FROM JC MACKINTOSH
Respectful, sustainable and innovative fishing.
Avoids the suffering of the fish.
Slaughtered by hand right after being caught.
This accentuates the texture and taste of the fish.

LES 5 ÉTAPES MACKINTOSH

IL Y A BEAUCOUP DE THON ROUGE SUR
LE MARCHÉ, MAIS IL N'Y A QU'UN JC MACKINTOSH
Une pêche respectueuse, durable et innovante.
Réduit la souffrance des thons.
Exécutée à la main au moment de la capture.
Cela renforce la texture et la saveur du produit.

LE 5 FASI MACKINTOSH

CI SONO PIÙ TONNI ROSSI SUL MERCATO,
MA SOLO UNO È JC MACKINTOSH.
Pesca rispettabile, sostenibile e innovativa.
Evita la sofferenza del tonno.
Si deve eseguire a mano al momento della cattura.
In questo modo tutta la consistenza e il sapore si potenzia.



LOS 5 PASOS
JC MACKINTOSH

THE 5 MACKINTOSH
STEPS

LES 5 ÉTAPES
MACKINTOSH

LE 5 FASI
MACKINTOSH

PESCA SIN
SUFRIMIENTO

SUFFERING
FREE FISHING

PÊCHER SANS
SOUFFRIR

PESCA SENZA
SOFFERENZA

SACRIFICIO
IKE JIME

IKE JIME
SACRIFICE

SACRIFIER
IKE JIME

SACRIFICIO
IKE JIME

DESANGRADO
COMPLETO

FULL
BLEEDING

SAIGNEMENT
COMPLET

DISSANGUATO
TOTALE

EVISCERADO

EVISCERATED

ÉVISCÉRÉ

EVISCERATO

ENFRIAMIENTO
CONTROLADO

CONTROLLED
COOLING

REFROIDISSEMENT
CONTRÔLÉ

RAFFREDAMENTO
RAPIDO

LA TÉCNICA JC MACKINTOSH

THE JC MACKINTOSH TECHNIQUE

LA TECHNIQUE JC MACKINTOSH

LA TECNICA JC MACKINTOSH

Seguimos un estricto protocolo de pesca aprendido en Japón y adaptado a nuestras necesidades que se conoce como **La Técnica JC Mackintosh**. Es ejecutado a bordo de forma artesanal e inmediatamente después de que el atún haya picado el anzuelo.

Con esta técnica el producto gana en sabor, color y textura, además de obtener lomos con la menor cantidad de sangacho que uno puede encontrar en el mercado. Consecuentemente, un atún sin sangre, dura más en cámara y no produce el fuerte olor y sabor a pescado convencional.

Nous suivons un protocole de pêche strict appris au Japon et adapté à nos besoins, connu sous le nom de **technique JC Mackintosh**. Il est exécuté à bord de manière traditionnelle et immédiatement après que le thon ait mordu à l'hameçon.

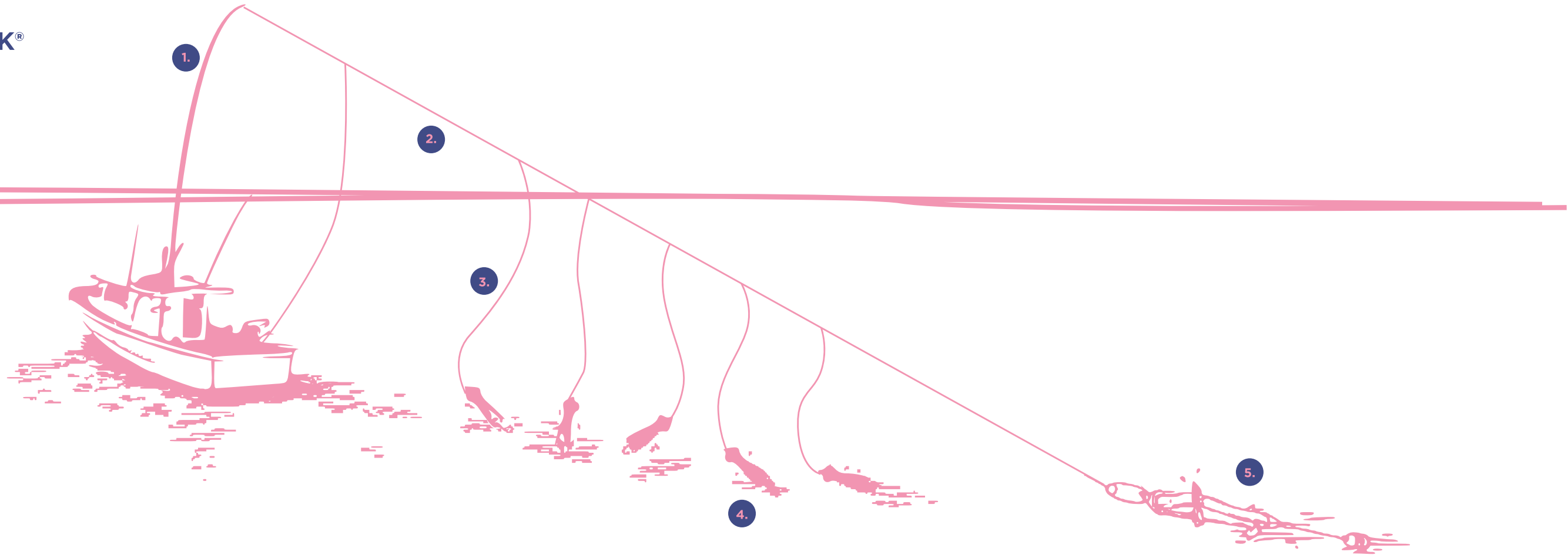
Grâce à cette technique, le produit gagne en saveur, en couleur et en texture, en plus d'obtenir des filets avec la plus petite quantité de sang que l'on puisse trouver sur le marché. Par conséquent, un thon sans sang se conserve plus longtemps au réfrigérateur et ne produit pas cette forte odeur et ce goût traditionnel de poisson.

We follow a rigorous fishing protocol learnt in Japan and adapted to our needs, known as **The JC Mackintosh Technique**. The tuna fish is slaughtered, following an artisanal method, on board the ship—immediately after the tuna has taken the bait.

This technique accentuates the taste, colour and texture of the product; moreover, ensuring that we obtain tuna fillets with the least amount of dark meat anywhere on the market. As a result, a tuna without blood lasts longer in cold storage and does not produce that typical strong fishy smell and taste.

Seguiamo un rigoroso protocollo di pesca appreso in Giappone e adattato alle nostre esigenze, noto come **La tecnica JC Mackintosh**. Si esegue a bordo in modo tradizionale e subito dopo che il tonno ha abboccato.

Con questa tecnica, il prodotto guadagna in sapore, colore e consistenza, oltre ad ottenere lombi con la minor quantità di sangue che si possa trovare sul mercato. Di conseguenza, un tonno senza sangue dura più a lungo quando conservato e non produce il forte odore e sapore del pesce convenzionale.



La práctica del GreenStick® es originaria de Japón.. Su nombre proviene de la materia prima original utilizada, ya que en sus orígenes se utilizaron cañas de bambú grandes y gruesas. Actualmente el bambú ha sido reemplazado por mástiles de fibra de vidrio de 15 metros para poder pescar a distancias entre 180 y 200 metros de la popa.

El mástil eleva la línea y los señuelos, con el fin de que el pescado no detecte su rastro en el agua. Se cuelga el cebo del aire, a cierta distancia del barco, para darle la apariencia de un ser vivo real que huye dando saltos.

GreenStick® está asociado a la pesca sostenible, ya que es la más selectiva de todas las técnicas de pesca al limitar las capturas a los grandes túnidos que se alimentan en la superficie después de ser excitados convenientemente, y también al utilizar señuelos artificiales y no cebo vivo o congelado.

1. GreenStick®
Es un mástil de 15 metros cuya misión es mantener elevados los señuelos sobre el agua.

2. Línea Principal
Va enrollada en el carrete hidráulico y de ella penden las gametas que el GreenStick eleva sobre el agua.

3. Gametas o Patas
Son líneas más cortas a las que se les enganchan los señuelos.

4. Señuelos
Imitan peces o calamares, son de silicona y de colores vivos y van provistos de un gran anzuelo.

5. Excitador
Su misión es mantener la línea tensa para que los señuelos toquen ligeramente el agua; también imita el chapoteo de un atún pescando.

The GreenStick® practice originates in Japan. Its name comes from the original raw material used; originally, large, thick bamboo canes were used. The bamboo has now been replaced with 15-metre high fibreglass masts that enable fishing at distances between 180 and 200 metres from the stern.

The mast raises the line and the lures, to stop the fish from detecting their trail in the water. The bait hangs in the air, at a certain distance from the boat, to give it the appearance of a real living creature that is leaping away.

GreenStick® is associated with sustainable fishing, for it is the most selective of all fishing techniques: limiting catches to giant tuna, which feed on the surface after having been correctly stimulated; it also uses artificial lures rather than live or frozen bait.

1. GreenStick®
A 15-metre mast which serves to keep the lures above the water.

2. Main Line
This is wound about the hydraulic reel. The downlines that the GreenStick lifts up above the water are suspended from this line.

3. Downlines
Shorter lines to which the lures are clipped.

4. Lures
Imitations of fish or squid, which are made of silicone in bright colours and are fitted with a large hook.

5 Bird
The “bird” is designed to keep the line taut, so that the lures lightly touch the water. It also mimics the splashing of a tuna when feeding.

La pratique du GreenStick® est originaire du Japon. Son nom vient de la matière première utilisée, car à l'origine, on utilisait de grandes et épaisses cannes de bambou. Le bambou a maintenant été remplacé par des mâts en fibre de verre de 15 mètres qui permettent de pêcher à des distances comprises entre 180 et 200 mètres de la poupe.

Le mât soulève la ligne et les leurres, de sorte que les poissons ne détectent pas leur trace dans l'eau. L'appât est suspendu en l'air à une certaine distance du bateau pour lui donner l'apparence d'une véritable créature vivante qui fuit en sautillant.

Le GreenStick® est associé à la pêche durable, car il s'agit de la plus sélective de toutes les techniques de pêche. En effet, elle permet de ne capturer que les grands thons qui se nourrissent en surface après avoir été convenablement excités. De plus, les leurres utilisés sont artificiels, donc il ne s'agit pas d'appâts vivants ou congelés.

1. GreenStick®
C'est un mât de 15 mètres dont la mission est de maintenir les leurres élevés à la surface de l'eau.

2. Ligne principale
Soulevée au-dessus de l'eau par le Greenstick, elle est enroulée sur le moulinet hydraulique. Des avançons verticaux y sont fixés.

3. Avançons verticaux
Les leurres sont attachés à ces lignes plus courtes.

4. Leurres
Ils imitent le poisson ou le calmar, sont fabriqués en silicone, sont de couleur vive et ont un gros hameçon.

5. Teaser
Le teaser est conçu pour maintenir la ligne tendue afin que les leurres touchent légèrement l'eau. Il imite également le clapotis d'un thon qui se nourrit.

La pratica del GreenStick® è originaria del Giappone. Il suo nome deriva dalla materia prima originale utilizzata, dato che in origine venivano utilizzate grandi e spesse canne di bambù. Oggi il bambù è stato sostituito da aste in vetroresina di 15 metri per permettere la pesca a distanze tra 180 e 200 metri dalla poppa.

L'albero solleva la lenza e le esche, in modo che i pesci non rilevino la loro traccia nell'acqua. L'esca viene appesa in aria, ad una certa distanza dalla barca, per darle l'aspetto di una vera creatura vivente che salta.

GreenStick® è associato alla pesca sostenibile, poiché è la più selettiva di tutte le tecniche di pesca, limitando le catture ai grandi tonni che si nutrono in superficie dopo essere stati opportunamente attirati, e anche utilizzando esche artificiali e non esche vive o congelate.

1. GreenStick®
Si tratta di un'asta di 15 metri la cui missione è quella di mantenere le esche in alto sopra l'acqua.

2. Lenza madre
Si avvolge sul mulinello idraulico e da esso pendono le lenze corte che il GreenStick solleva nell'acqua.

3. Lenze corte
Si tratta di lenze più corte alle quali si agganciano le esche.

4. Esche
Imitano i pesci o i calamari, sono in silicone, sono colorate e hanno un grosso gancio.

5 Eccitatore
La sua missione è di mantenere la lenza tesa in modo che le esche tocchino leggermente l'acqua; imita anche gli spruzzi di una pesca al tonno.

ATÚN ROJO MACKINTOSH

FRESCO DURANTE
TODO EL AÑO

El Atún Rojo que pescamos es 100% salvaje, vive en total libertad en un hábitat que rebosa biodiversidad. Las fuertes corrientes marinas producen aguas limpias y fértiles con abundante comida a base de mariscos, crustáceos y una gran variedad de pescado azul.

JC MACKINTOSH BLUEFIN TUNA

FRESH ALL YEAR ROUND

The Bluefin Tuna that we catch is 100% wild, living in total freedom in a habitat that is brimming with biodiversity. The strong ocean currents produce clean and fertile waters with abundant food based on: shellfish, crustaceans and a great variety of blue fish.

THON ROUGE JC MACKINTOSH

FRAIS TOUTE L'ANNÉE

Le thon rouge que nous pêchons est 100% sauvage, puisqu'il vit en totale liberté dans un habitat débordant de biodiversité. Les forts courants océaniques produisent des eaux propres et fertiles avec une nourriture abondante de coquillages, de crustacés et une grande variété de poissons gras.

TONNO ROSSO JC MACKINTOSH

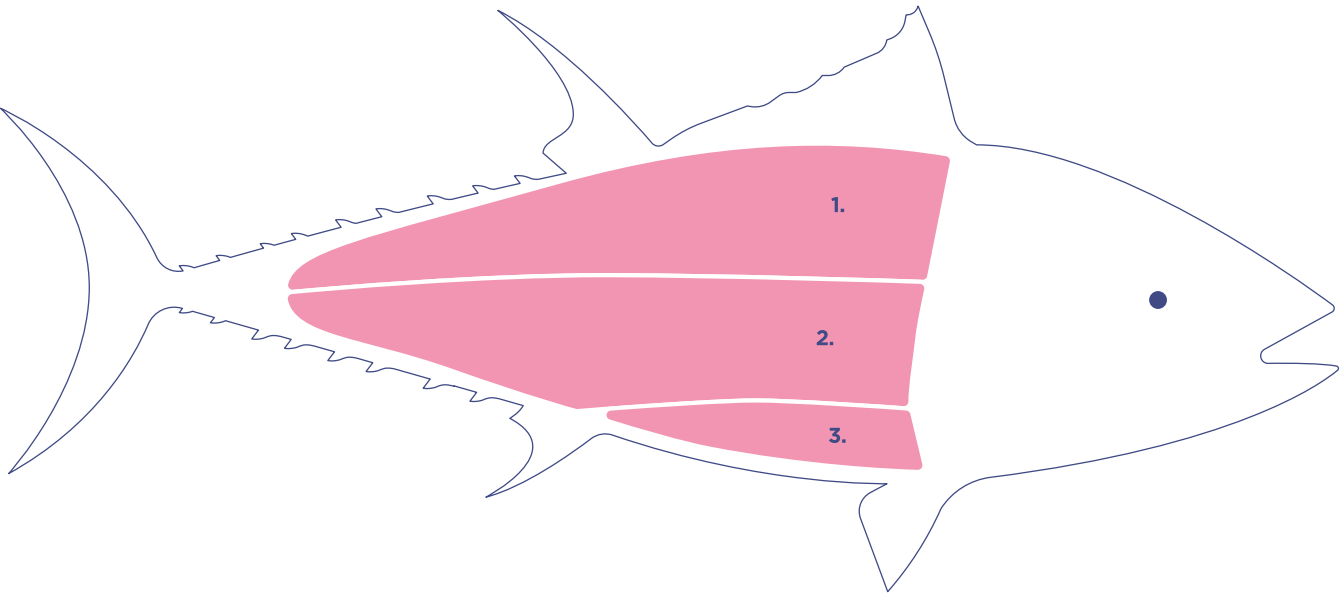
FRESCO TUTTO L'ANNO

Il Tonno Rosso che peschiamo è al 100% selvaggio, vive in totale libertà in un habitat ricco di biodiversità. Le forti correnti oceaniche producono acque pulite e fertili con abbondante cibo di molluschi, crostacei e una grande varietà di pesce azzurro.



ATÚN ROJO FRESCO

FRESH BLUEFIN TUNA
THON ROUGE FRAIS
TONNO ROSSO FRESCO



Nuestra forma de pescar, sacrificar y manipular el producto produce la máxima calidad posible que se puede sacar de este magnífico animal. **JC Mackintosh** es garantía de calidad y buen servicio.

Notre façon de pêcher, d'abattre et de manipuler le produit permet d'obtenir la meilleure qualité possible de ce magnifique animal. **JC Mackintosh** est une garantie de qualité et de bon service.

Our way of fishing, slaughtering and handling the product ensures the highest possible quality that can be obtained from this magnificent species. **JC Mackintosh** is a guarantee of quality and good service.

Il nostro modo di pescare, macellare e trattare il prodotto produce la massima qualità possibile che si può ottenere da questo magnifico animale. **JC Mackintosh** è garanzia di qualità e di buon servizio.

1. LOMO ALTO



2. LOMO BAJO

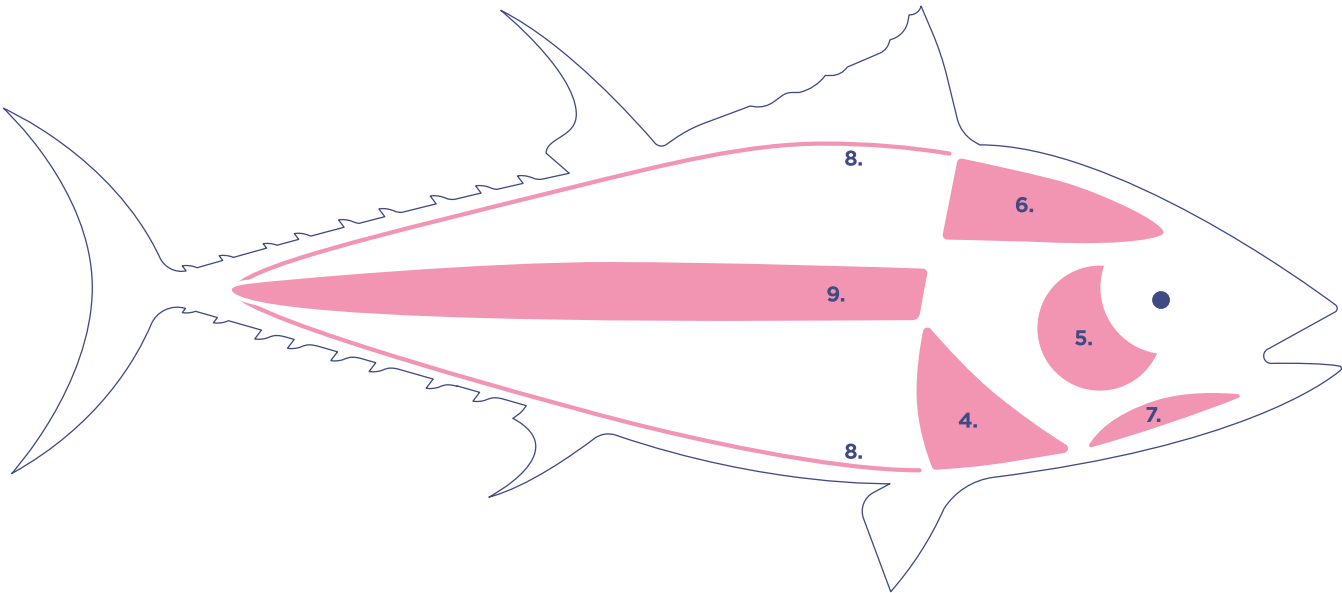


3. VENTRESCA



ATÚN ROJO
FRESCO

FRESH BLUEFIN TUNA
THON ROUGE FRAIS
TONNO ROSSO FRESCO



4. PARPATANA



5. FACERA



6. MORRILLO, MORMO
Y CONTRAMORMO



7. GALETE

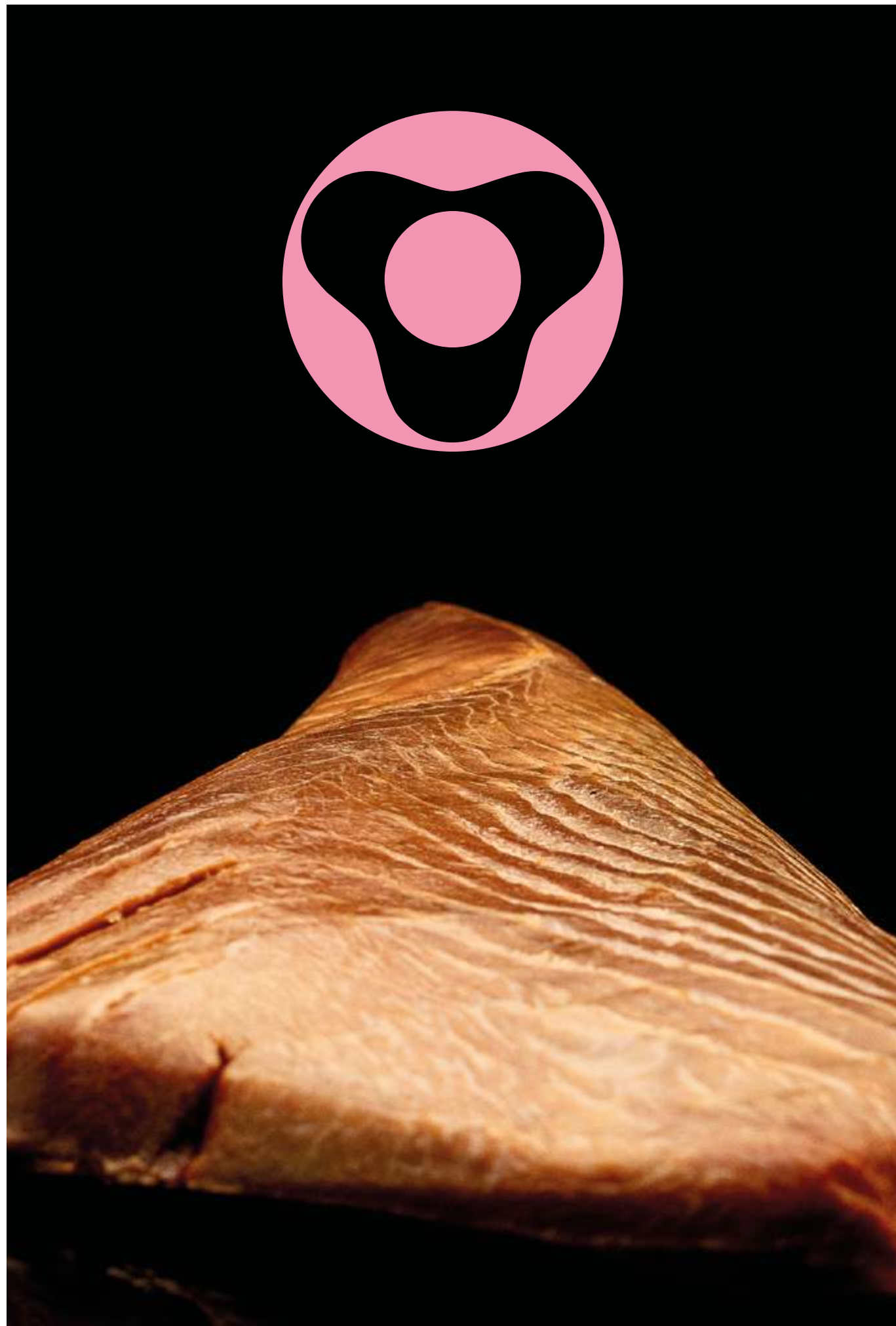


8. TIRADITO



9. MIGAS





ATÚN ROJO AHUMADO

SMOKED BLUEFIN TUNA
THON ROUGE FUMÉ
TONNO ROSSO AFFUMICATO

Tenemos el único Atún Rojo Salvaje Ahumado al Natural en el mercado.

Ahumamos al natural y en frío con madera de roble, haya y barricas de La Rioja Alavesa bajo un proceso de combustión por debajo de los 30°C y sin llama. El proceso se realiza por los maestros ahumadores de Keia, en Bizkaia.

Nuestra gama de ahumados tiene el Premio Superior al Sabor con tres estrellas doradas otorgado por el prestigioso International Taste Institute (Bruselas), organización líder dedicada a catar y promover productos alimenticios de sabor superior, cuyo jurado está formado por los mejores chefs del mundo.

Nous avons le seul thon rouge sauvage fumé naturellement sur le marché.

Nous fumons naturellement et à froid avec du chêne, du hêtre et des barriques de La Rioja Alavesa, selon un processus de combustion inférieur à 30°C et sans flamme. Le processus est réalisé par les maîtres fumeurs de Keia, en Biscaye.

Notre gamme de produits fumés s'est vue décerner le Superior Taste Award avec trois étoiles d'or par le prestigieux International Taste Institute (Bruxelles), une organisation de premier plan dédiée à la dégustation et à la promotion de produits alimentaires au goût supérieur, dont le jury est composé des meilleurs chefs du monde.

We offer the only Natural Smoked Wild Bluefin Tuna available on the market.

Our natural, cold-smoking technique is carried out using oak and beech wood, and wine barrels from La Rioja Alavesa, in a flameless combustion process below 30°C. The process is carried out by the master smokers of Keia, in Bizkaia.

Our range of smoked products has obtained the Superior Taste Award with three gold stars granted by the prestigious International Taste Institute (Brussels), a leading organisation dedicated to tasting and promoting superior tasting food products, and whose jury is made up of the best chefs in the world.

Abbiamo l'unico Tonno Rosso selvatico affumicato naturale sul mercato.

Affumichiamo naturalmente e a freddo con rovere, faggio e botti di La Rioja Alavesa con un processo di combustione sotto i 30°C e senza fiamma. Il processo è realizzato dai maestri affumicatori di Keia, in Bizkaia.

La nostra gamma di prodotti affumicati ha ricevuto il Superior Taste Award con tre stelle d'oro dal prestigioso International Taste Institute (Bruxelles), un'organizzazione leader dedicata alla degustazione e alla promozione di prodotti alimentari dal gusto superiore, la cui giuria è composta dai migliori chef del mondo.

ATÚN ROJO
AHUMADO

SMOKED BLUEFIN TUNA
ATÚN ROJO AHUMADO
SMOKED BLUEFIN TUNA



Ahumado Natural
y en Frío con madera
de roble, haya y barricas
de La Rioja Alavesa.

Our natural,
cold-smoking technique
is carried out using oak
and beech wood,
and wine barrels from
La Rioja Alavesa.

Fumé naturellement
et à froid avec du chêne,
du hêtre et des fûts
de La Rioja Alavesa.

Affumichiamo
naturalmente e a freddo
con rovere, faggio e botti
di La Rioja Alavesa.

CARPACCIO
DE LOMO



CARPACCIO
DE VENTRESCA



LOMO



VENTRESCA





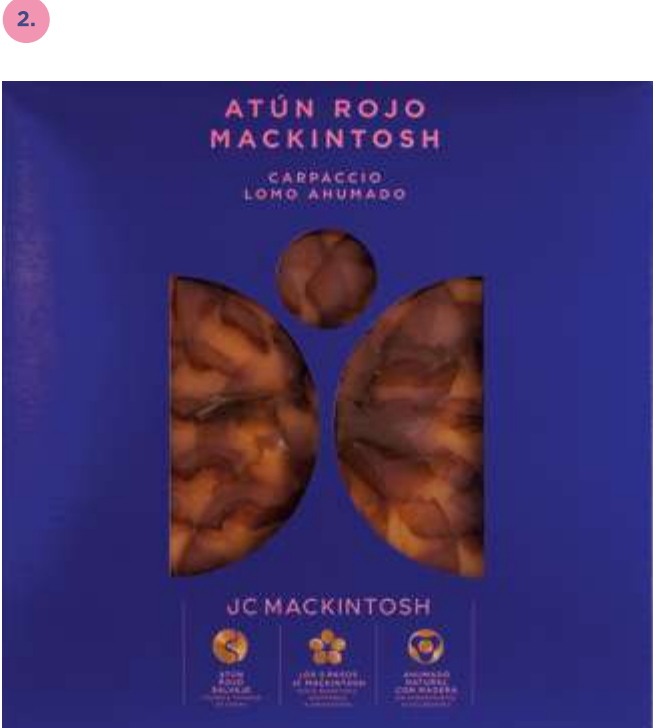
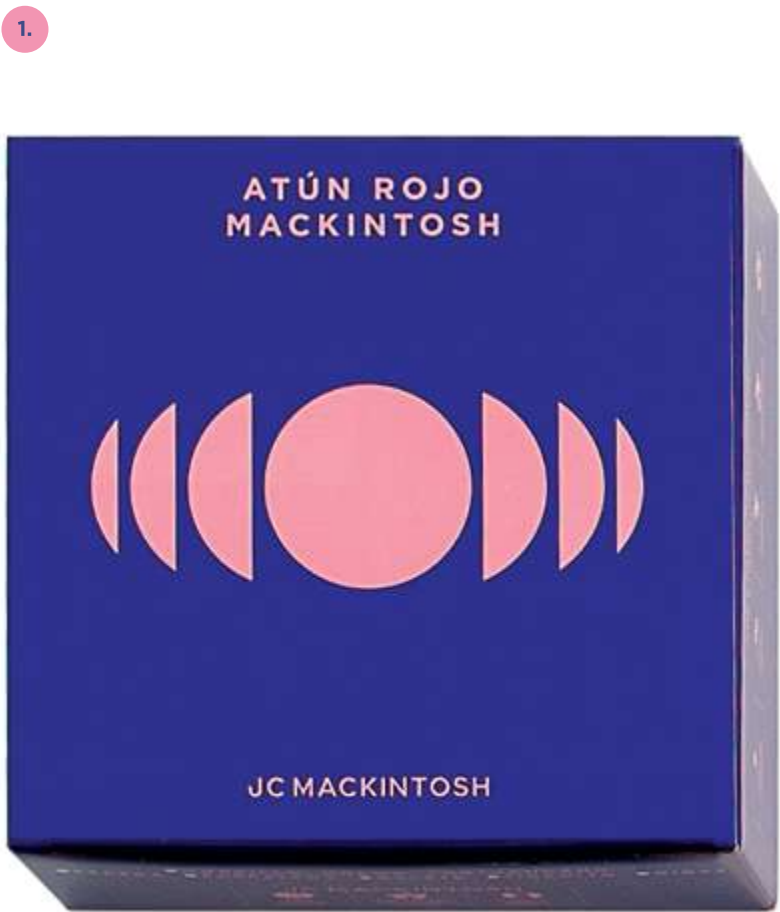
| ATÚN ROJO MACKINTOSH |



| ATÚN ROJO MACKINTOSH |

PRODUCTOS
JC MACKINTOSH

- 1. ATÚN ROJO CONGELADO
- 2. CARPACCIO LOMO AHUMADO
- 3. CARPACCIO VENTRESCA AHUMADA
- 4. LOMO AHUMADO
- 5. VENTRESCA AHUMADA



LA MANERA MACKINTOSH

PASIÓN POR LA CALIDAD

Excelente materia prima y una manipulación perfectamente ejecutada.

THE MACKINTOSH WAY

PASSIONATE ABOUT QUALITY

Premium raw material and perfect handling.

LA MÉTHODE MACKINTOSH

LA PASSION DE LA QUALITÉ

Excellente matière première et manipulation parfaitement exécutée.

IL MODO MACINTOSH

PASSIONE PER LA QUALITÀ

Materia prima eccellente e gestione perfettamente eseguita.



NEGOCIO FAMILIAR

FAMILY BUSINESS
ENTREPRISE FAMILIALE
IMPRESA FAMILIARE



Juan Carlos Mackintosh
Gerente y Propietario
CEO
Directeur Exécutif
Direttore Esecutivo



Daniel Mackintosh
Jefe de Flota
Fleet Chief
Chef de Flotte
Capo della Flotta

El apellido Mackintosh está estrechamente ligado al mar y a El Estrecho. En 1854 un joven escocés llamado John se embarcó en un velero rumbo a Gibraltar donde creó una compañía marítima de éxito con la comercializaba productos de consumo por todo el Atlántico. En la actualidad 2 de los 5 hijos de Juan Carlos trabajan en la empresa pescando atún rojo en el Estrecho.

Le nom de famille Mackintosh est étroitement lié à la mer et au détroit de Gibraltar. En 1854, un jeune Écossais du nom de John Mackintosh a mis le cap sur Gibraltar, où il a créé une compagnie maritime prospère commercialisant des produits de consommation outre-Atlantique. Aujourd’hui, la famille Mackintosh poursuit ses activités dans la région, cette fois pour la pêche et la commercialisation de thon rouge de haute qualité.

The Mackintosh name is closely linked to the sea and the Strait of Gibraltar. In 1854, a young Scotsman named John Mackintosh embarked on a sailboat bound for Gibraltar—where he created a successful maritime company that he used to market consumer products throughout the Atlantic. Today, the Mackintosh family continues to operate in the area, now fishing and marketing premium-quality Bluefin Tuna.

Il cognome Mackintosh è strettamente legato al mare e allo stretto di Gibilterra. Nel 1854 un giovane scozzese di nome John Mackintosh salpò per Gibilterra dove creò una compagnia di navigazione di successo che commercializzava prodotti di consumo attraverso l’Atlantico. Oggi, la famiglia Mackintosh continua a operare nella zona, questa volta pescando e commercializzando Tonno Rosso di alta qualità.



Adrián Mackintosh
Maestro Ike Jime
Ike Jime Master
Ike Jime Maître
Ike Jime Master

LA FLOTA

THE FLEET
LA FLOTTE
LA FLOTTA



Disponemos de tres embarcaciones equipadas con tecnología de última generación, siempre disponibles para faenar de lunes a viernes durante todo el año.

Nous disposons de trois navires équipés de technologies de pointe, toujours disponibles pour la pêche du lundi au vendredi toute l'année.

We have three vessels equipped with the latest technology, always available for fishing Monday to Friday, all year round.

Abbiamo tre imbarcazioni equipaggiate con le ultime tecnologie, sempre disponibili per la pesca dal lunedì al venerdì per tutto l'anno.



LAS
INSTALACIONES

THE FACILITIES
LES INSTALLATIONS
LE STRUTTURE



Contamos con unas instalaciones escrupulosamente limpias en el Puerto de Tarifa, que cumplen con toda la normativa higiénico-sanitaria de la Comunidad Económica Europea.

!Nos installations aseptisées sont situées dans le port de Tarifa et répondent à toutes les réglementations hygiénique et sanitaire de la Communauté Économique Européenne.

We have scrupulously clean facilities in the Port of Tarifa, which comply with all hygiene-sanitary regulations of the European Economic Community.

Abbiamo strutture scrupolosamente pulite nel porto di Tarifa, che rispettano tutte le norme igienico-sanitarie della Comunità Economica Europea.



TRAZABILIDAD

TRACEABILITY
TRAÇABILITÉ
TRACCIABILITÀ



Utilizamos un sistema de trazabilidad que supera lo exigido por normativa. Todo el pescado está obligado a ser identificado en la lonja nada más llegar a puerto. Nosotros empezamos a asignar a todas nuestras capturas su identificación de trazabilidad a bordo nada más haber sido pescadas, de tal forma que desde el mismo momento que los atunes están en nuestra propiedad, podemos justificar su legalidad y procedencia.

Además, disponemos de nuestro propio sistema de trazabilidad accesible al público en nuestra página web www.atunrojo.es. Desde este sistema cualquier consumidor puede comprobar toda la información relevante sobre su pedido, como la fecha, lugar de procedencia y peso de la captura, así como otra información que garantiza la legalidad y calidad del mejor Atún Rojo de Europa.

Nous utilisons un système de traçabilité qui dépasse les exigences réglementaires. Nous sommes obligés d'identifier tous les poissons de la criée dès qu'ils arrivent au port. Nous commençons à étiqueter toutes nos captures avec une identification de traçabilité à bord dès qu'elles sont pêchées, de sorte que dès le moment où les thons sont en notre possession, nous pouvons justifier de leur légalité et de leur origine.

En outre, nous disposons de notre propre système de traçabilité accessible au public sur notre site web www.atunrojo.es. À partir de ce système, tout consommateur peut vérifier toutes les informations pertinentes concernant sa commande, telles que la date, le lieu d'origine et le poids de la capture, ainsi que d'autres informations qui garantissent la légalité et la qualité du meilleur thon rouge d'Europe.

We use a traceability system that exceeds regulatory requirements. We are obliged to identify all fish in the fish market as soon as it arrives at port. We start to label all our catches with traceability identification on board as soon as they are fished, so that from the moment that the tuna fish are in our possession, we can justify their legality and origin.

In addition, we have our own traceability system available to the public on our website www.atunrojo.es. On there, any customer can check all the relevant information about their order, such as the date, place of origin and weight of the catch, as well as other information that guarantees the legality and quality of the best Bluefin Tuna in Europe.

Usiamo un sistema di tracciabilità che supera i requisiti normativi. Tutto il pesce deve essere identificato al mercato del pesce all'arrivo in porto. Cominciamo ad assegnare a tutte le nostre pescate la loro identificazione di tracciabilità a bordo non appena vengono catturate, in modo che dal momento in cui i tonni sono in nostro possesso, possiamo giustificare la loro legalità e provenienza.

Inoltre, abbiamo il nostro sistema di tracciabilità accessibile al pubblico sul nostro sito web www.atunrojo.es. Da questo sistema qualsiasi consumatore può controllare tutte le informazioni relative al suo ordine, come la data, il luogo di origine e il peso della pescata, così come altre informazioni che garantiscono la legalità e la qualità del miglior Tonno Rosso d'Europa.





SOSTENIBILIDAD

SUSTAINABILITY AND MSC SEAL
DURABILITÉ ET LABEL MSC
SOSTENIBILITÀ E MARCHIO MSC

Nuestro modelo de negocio se basa en el máximo respeto por la naturaleza, por el producto y por la riqueza que nos ofrecen nuestros mares. Por eso cumplimos con el estándar medioambiental para la pesca sostenible. Utilizamos técnicas de pesca tradicionales en barcos pequeños y cerca de la costa. Aplicamos un método de captura que minimiza al máximo su sufrimiento y su estrés para ofrecer un Atún Rojo de calidad premium, pescado de manera respetuosa y sostenible.

Pero además, pescamos bajo pedido, es decir, pescamos solamente lo que hemos vendido previamente, sacando del mar solo lo que, evitando así la sobreexplotación de los recursos en señal de responsabilidad y agradecimiento hacia la riqueza natural de nuestro entorno. Este es uno de los principios de la sostenibilidad, extraer solamente lo necesario.

Tarifa tiene una tradición pesquera muy importante. Nuestro propósito es pescar Atún Rojo de una forma sostenible y respetuosa para perpetuar la existencia de la especie y que futuras generaciones puedan vivir de esta profesión sin tener que migrar y buscar trabajo en otros sitios.

No en vano, hemos iniciado el proceso de evaluación completa bajo el estándar de pesca sostenible MSC para certificar nuestras capturas de Atún Rojo. El sello MSC certifica pesquerías sostenibles y bien gestionadas. Está basado en estudios científicos y es el más riguroso del mundo para la pesca sostenible.

En caso de que la evaluación finalice con éxito, seríamos la tercera pesquería de Atún Rojo del mundo en conseguirlo, la primera en España, y la primera pesquería de cualquier especie en Andalucía con este prestigioso certificado.

Our business model is based on the utmost respect for nature, for the product and for the wealth provided by our seas. That is why we comply with the environmental standard for sustainable fishing. We use traditional fishing techniques on small boats and close to shore. We apply a capture method that minimises the animal's suffering and stress to offer Premium-quality Bluefin Tuna, fished in a respectful and sustainable way.

But in addition, we fish on demand, that is, we take from the sea only the fish that we have sold in advance, thus avoiding the overexploitation of resources in an exercise of responsibility and gratitude towards the natural wealth of our environment. That is one of the principles of sustainability, take only what is necessary.

Tarifa has a long-standing fishing history. Our goal is to fish Bluefin Tuna in a sustainable and respectful manner in order to perpetuate the existence of the species and to ensure that future generations can make a living from this profession without having to migrate and look for work elsewhere.

It's not for nothing that we've started the complete assessment process under the MSC sustainable fishing standard to certify our Bluefin Tuna catches. The MSC seal certifies sustainable and well-managed fisheries. It is based on scientific studies and is the most rigorous in the world for sustainable fishing.

If the assessment is successful, we would be the third Bluefin Tuna fishery in the world to achieve this, the first in Spain, and the first fishery of any species in Andalusia to obtain this prestigious certificate.

Notre modèle d'entreprise est fondé sur le plus grand respect de la nature, du produit et de la richesse que nous offre la mer. C'est pourquoi nous respectons la norme environnementale pour une pêche durable. Nous utilisons des techniques de pêche traditionnelles dans de petits bateaux et près de la côte. Nous appliquons une méthode de capture qui minimise la souffrance et le stress du thon rouge pour qu'il soit de première qualité, mais également pour qu'il soit capturé de manière respectueuse et durable.

De plus et surtout, nous pêchons sur commande. C'est-à-dire que nous ne pêchons que ce que nous avons précédemment vendu, en ne prenant de la mer que ce dont nous avons besoin pour remplir nos commandes. Cette pratique permet d'éviter la surexploitation des ressources dans un exercice de responsabilité et de gratitude envers la richesse naturelle de notre environnement. C'est l'un des principes de la durabilité, qui consiste à n'extraire que ce qui est nécessaire.

Tarifa a une tradition de pêche très importante. Notre objectif est de pêcher le thon rouge de manière durable et respectueuse afin de perpétuer l'existence de l'espèce, mais également pour que les générations futures puissent vivre de ce métier sans devoir migrer et chercher du travail ailleurs.

Il n'est donc pas surprenant que nous ayons entamé le processus complet d'évaluation dans le cadre de la norme de pêche durable du MSC pour certifier nos captures de thon rouge. Le label MSC certifie des pêcheries durables et bien gérées. Il est basé sur des études scientifiques et est le plus rigoureux au monde en matière de pêche durable.

Si l'évaluation est concluante, nous serions la troisième pêcherie de Thon Rouge au monde à obtenir ce certificat, la première en Espagne, et la première pêcherie de n'importe quelle espèce en Andalousie à obtenir ce prestigieux certificat.

Il nostro modello di business si basa sul massimo rispetto per la natura, per il prodotto e per la ricchezza che i nostri mari ci offrono. Ecco perché rispettiamo lo standard ambientale per la pesca sostenibile. Usiamo tecniche di pesca tradizionali in piccole barche e in prossimità della costa. Appliciamo un metodo di cattura che minimizza al massimo la loro sofferenza e lo stress per offrire un Tonno Rosso di qualità superiore, catturato in modo rispettoso e sostenibile.

Ma peschiamo anche su ordinazione, cioè peschiamo solo quello che abbiamo venduto in precedenza, prendendo dal mare solo quello che abbiamo venduto in precedenza, evitando così il sovrasfruttamento delle risorse come segno di responsabilità e gratitudine verso la ricchezza naturale del nostro ambiente. Questo è uno dei principi della sostenibilità, estrarre solo il necessario.

Tarifa ha una tradizione di pesca molto importante. Il nostro scopo è quello di pescare il Tonno Rosso in modo sostenibile e rispettoso per perpetuare l'esistenza della specie e che le generazioni future possano vivere di questa professione senza dover emigrare e cercare lavoro altrove.

Non a caso, abbiamo iniziato il processo di valutazione completo secondo lo standard di pesca sostenibile MSC per certificare le nostre pescate di Tonno Rosso. Il marchio MSC certifica una pesca sostenibile e ben gestita. Si basa su studi scientifici ed è il più rigoroso al mondo per la pesca sostenibile.

Se la valutazione sarà completata con successo, saremo la terza attività di pesca del Tonno Rosso nel mondo a raggiungere questo obiettivo, la prima in Spagna e la prima attività di pesca di qualsiasi specie in Andalusia con questo prestigioso certificato.

EL ENTORNO MACKINTOSH

PESCAMOS BAJO PEDIDO

Tenemos el privilegio de estar en la mejor zona del mundo para la captura del Atún Rojo y aplicamos las mejores técnicas mimando cada fase del proceso.

THE MACKINTOSH ENVIRONMENT

ON-DEMAND FISHING

We have the privilege of operating in the best area in the world for catching Bluefin Tuna; we use the very best techniques, carefully handling each stage of the process.

L'ENVIRONNEMENT MACKINTOSH

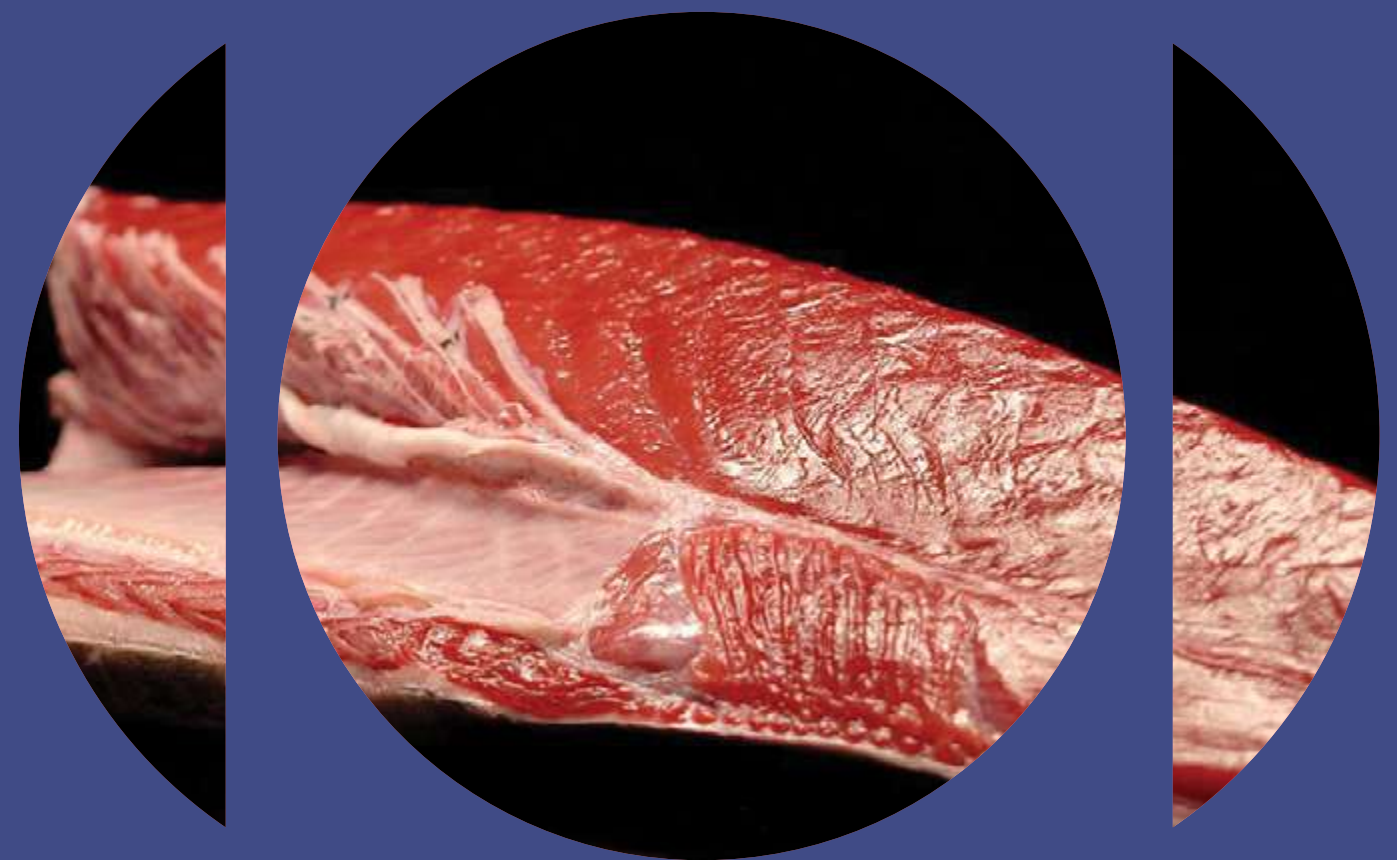
NOUS PÊCHONS SUR DEMANDE

Nous avons le privilège de nous trouver dans la meilleure région du monde pour la capture du thon rouge et nous appliquons les meilleures techniques, en prenant soin de chaque étape du processus.

L'AMBIENTE MACKINTOSH

PESCHIAMO SU RICHIESTA

Abbiamo il privilegio di essere nella migliore zona del mondo per la cattura del Tonno Rosso e applichiamo le migliori tecniche, curando ogni fase del processo.



TARIFA

Tarifa está enclavada en el Estrecho de Gibraltar, justo donde el Océano Atlántico se une con el Mar Mediterráneo y donde Europa casi se toca con África. Un lugar lleno de magia y de vida, donde los vientos se han encargado de mezclar culturas y civilizaciones desde tiempos remotos.

En esta zona habitan y migran infinidad de especies, entre las que destaca el Atún Rojo. Por este motivo, este lugar único es especialmente rico en la pesca y la tradición de esta especie tan valorada.

Tarifa est située sur le détroit de Gibraltar, là où l'océan Atlantique rencontre la mer Méditerranée et où l'Europe touche presque l'Afrique. Un lieu plein de magie et de vie, où les vents ont mélangé les cultures et les civilisations depuis des temps très anciens.

Cette zone est habitée et fréquentée par une infinité d'espèces, parmi lesquelles se distingue le thon rouge. C'est pourquoi cet endroit unique est particulièrement riche en matière de pêche et de tradition de cette espèce très prisée.

Tarifa is located in the Strait of Gibraltar, right where the Atlantic Ocean meets the Mediterranean Sea and where Europe almost touches Africa. A place brimming life and magic, where the winds have been blending cultures and civilisations since ancient times.

Countless species live and migrate in this area, and one of the most notable is the Bluefin Tuna. For this reason, this unique place is especially rich in the fishing and tradition of this highly valued species.

Tarifa si trova nello stretto di Gibilterra, proprio dove l'Oceano Atlantico incontra il Mar Mediterraneo e dove l'Europa tocca quasi l'Africa. Un luogo pieno di magia e di vita, dove i venti hanno mescolato culture e civiltà fin dai tempi antichi.

In questa zona vivono e si spostano un'infinità di specie, tra le quali spicca il Tonno Rosso. Per questo motivo, questo luogo unico è particolarmente ricco di pesca e tradizione di questa specie molto apprezzata.



TARIFA & OMA

El Atún Rojo es un animal en constante migración, pero existen dos lugares con perfiles geográficos muy similares donde se puede encontrar Atún Rojo durante todo el año. Sus fuertes corrientes marinas, temperatura perfecta y abundante alimento producen condiciones espléndidas para que el atún haga de ellos su residencia permanente.

Uno de ellos estos dos lugares está en Japón, concretamente entre la isla de Hokaido y la isla principal de Japón, con la ciudad de Oma justo en el medio del Estrecho de Tsugaru. El otro lugar, tenemos la suerte de tenerlo en España, en el Estrecho de Gibraltar.

Ōma y Tarifa son dos lugares que comparten la tradición de la pesca del Atún Rojo como ningún otro lugar en el mundo. Por eso tenemos a Ōma como referente del buen hacer. Hemos viajado hasta allí y tenemos una fuerte relación con su tejido empresarial para poder aprender de los mejores.

Le thon rouge est un animal qui migre constamment, mais il existe deux endroits aux profils géographiques très similaires où l'on peut trouver du thon rouge toute l'année. Leurs forts courants océaniques, leur température parfaite et leur nourriture abondante produisent des conditions splendides pour que les thons en fassent leur demeure permanente.

L'un de ces deux endroits se trouve au Japon, plus précisément entre l'île de Hokaido et l'île principale du Japon, avec la ville d'Oma en plein milieu du détroit de Tsugaru. L'autre endroit, nous avons la chance de l'avoir en Espagne, se situe dans le détroit de Gibraltar.

Ōma et Tarifa sont deux endroits qui partagent la tradition de la pêche du Thon Rouge comme aucun autre endroit au monde. C'est pourquoi Ōma est pour nous une référence du travail bien accompli. Nous y avons voyagé et nous entretenons des relations étroites avec leur réseau d'entreprises afin d'apprendre des meilleurs.

The Bluefin Tuna is a species in constant migration, but there are two places with very similar geographic profiles where the Bluefin Tuna can be found year-round. Its strong ocean currents, perfect temperature and abundant food, produce optimal conditions for the tuna to make it their permanent residence.

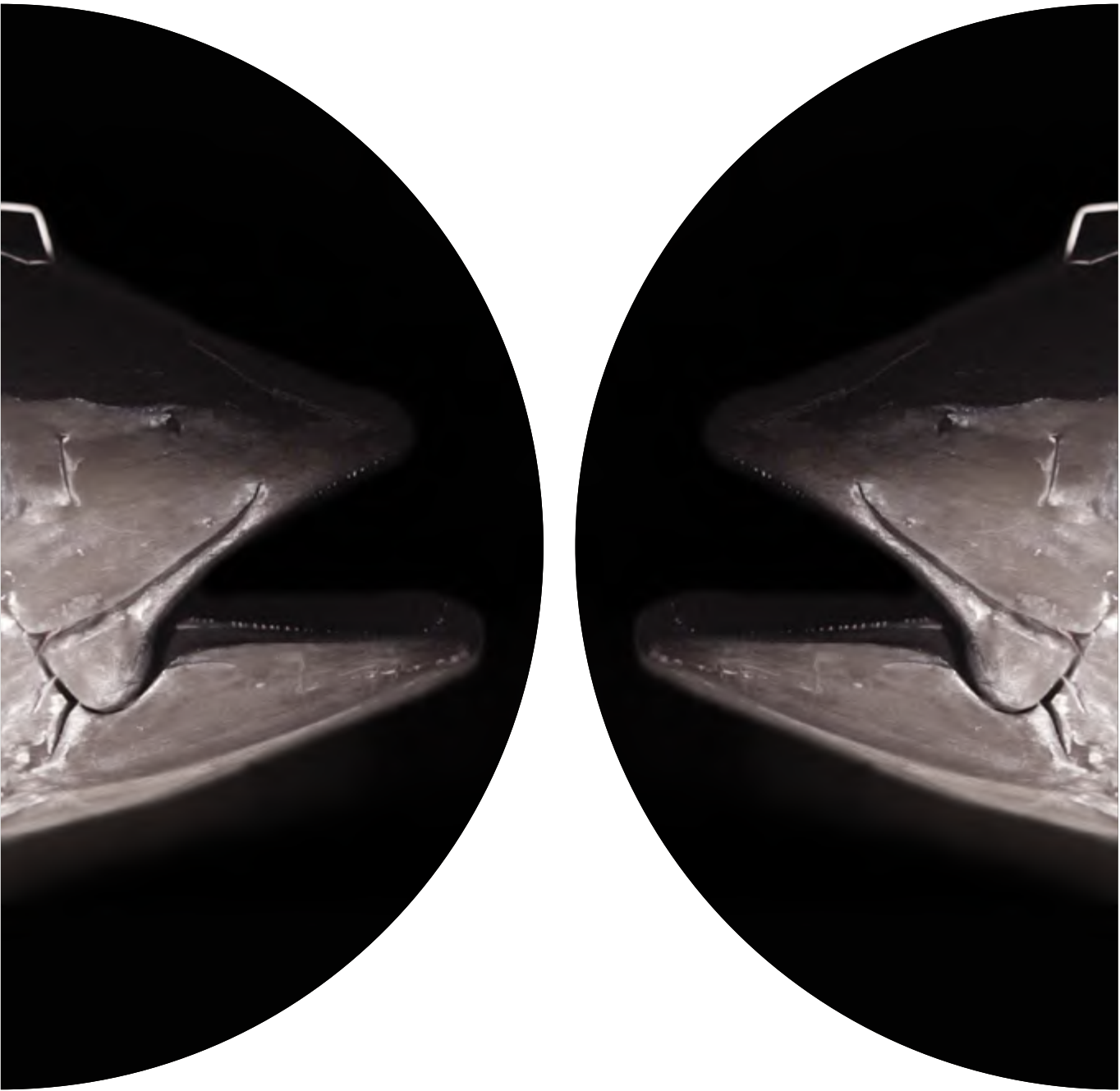
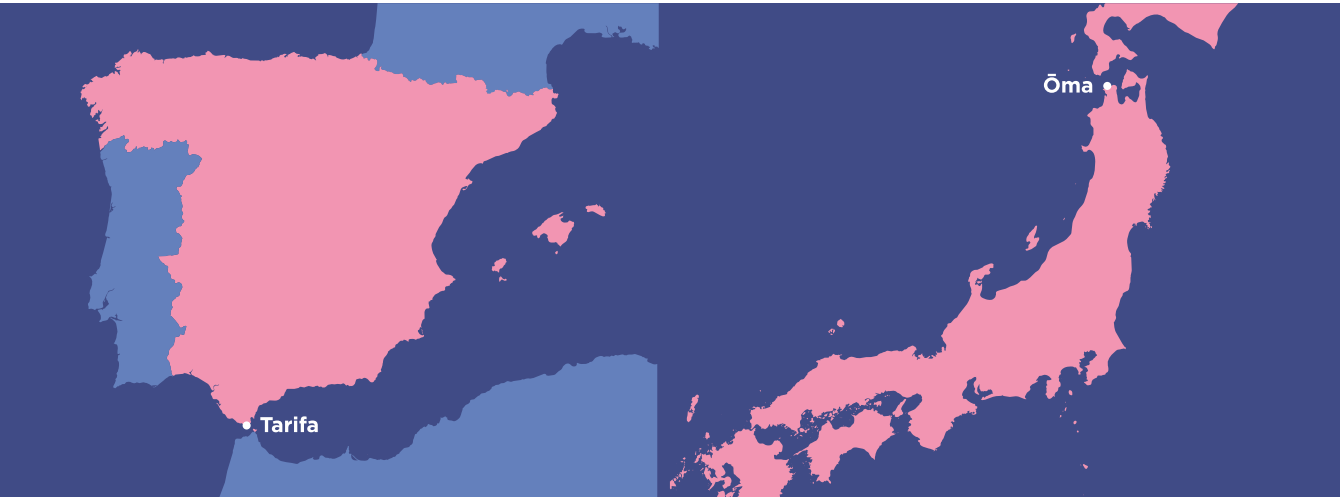
One of these two places is located in Japan—between the island of Hokkaido and the main island of Japan, by the city of Ōma, right in the middle of the Tsugaru Strait. The other place we are lucky to find in Spain: in the Strait of Gibraltar.

Ōma and Tarifa are two places that share the tradition of Bluefin Tuna fishing like no other place in the world. That is why Ōma is our model for good practice. We have travelled all the way there and formed a strong relationship with its business network, to ensure that we can learn from the best.

Il Tonno Rosso è un animale che migra costantemente, ma ci sono due posti con profili geografici molto simili dove il Tonno Rosso si può trovare tutto l'anno. Le forti correnti oceaniche, la temperatura perfetta e il cibo abbondante producono condizioni splendide per i tonni che ne fanno la loro casa permanente.

Uno di questi due posti è in Giappone, precisamente tra l'isola di Hokaido e l'isola principale del Giappone, con la città di Oma proprio nel mezzo dello stretto di Tsugaru. L'altro posto, abbiamo la fortuna di averlo in Spagna, nello stretto di Gibilterra.

Ōma e Tarifa sono due luoghi che condividono la tradizione della pesca del Tonno Rosso come nessun altro posto al mondo. Ecco perché abbiamo Ōma come punto di riferimento per le buone pratiche. Siamo andati lì e abbiamo stabilito un forte legame con la loro rete commerciale per imparare dai migliori.



CHEFS

CON RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL
INTERNATIONALLY-REOWNED
DE RENOMMÉE INTERNATIONALE
RICONOSCIUTI A LIVELLO INTERNAZIONALE

El último eslabón de toda esta perfectamente engrasada cadena es el restaurante. Ellos reciben nuestro producto y lo interpretan a su estilo, creando auténticas maravillas con la materia prima de primera calidad que nosotros les servimos. Pescamos Atún Rojo para una cocina exigente que espera solamente la excelencia en cada pedido. Pescamos para la cocina de autor.

Le dernier maillon de cette chaîne bien huilée est le restaurant. Ils reçoivent notre produit et l'interprètent dans leur propre style, créant des merveilles authentiques avec la matière première de qualité supérieure que nous leur servons. Nous pêchons le thon rouge pour une cuisine exigeante qui ne demande que l'excellence dans chaque commande. Nous pêchons pour la cuisine d'auteur.

The final link in this perfectly-oiled chain is the restaurant. They receive our product and interpret it in their style, creating true culinary wonders with the premium-quality raw material that we serve them. We fish Bluefin Tuna for a demanding cuisine that demands excellence in each order. We fish for signature cuisine.

L'ultimo anello di questa catena ben oliata è il ristorante. Ricevono il nostro prodotto e lo interpretano nel loro stile, creando autentiche meraviglie con la materia prima di alta qualità che serviamo loro. Peschiamo il Tonno Rosso per una cucina esigente che si aspetta solo l'eccellenza in ogni ordine. Peschiamo per la cucina d'autore.



Plato de Diana Tadjalli

Polígono Ind.
La Vega, Parcela 311
Tarifa 11380. Cádiz. España

Tel.: (+34) 956 681 068
info@jcmackintosh.es
www.atunrojo.es

