

PESCADO EN ADOBO.

Seleccionamos de origen los mejores barcos, troceamos artesanalmente y maceramos con el mejor adobo.
100% natural



Presentación

Tarrina de 1 kilo (750g escur.), contienen 50 dados/und. aprox.
Caja 6 x 1 kg./caja.
GTIN-13: 8437006498050 - GTIN-14: 18437006498057
Palets: filas de 12 cajas - 10 de altura - 120 cajas - 720 kg

Ingredientes:

TINTORERA (PESCADO) (prionace glauca), **VINAGRE (SULFITO)**, Ajo, Sal, Pimentón dulce y Comino.

Modo de empleo:

Descongelar, escurrir, enharinar y freír en abundante aceite a 170°C durante 3-4 minutos aproximadamente, hasta que quede dorado y crujiente. Escurre y reserva sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa.

VALOR NUTRICIONAL MEDIO 100G (R1169/11)

Valor energético	381,80 Kj/89,80 kcal
Grasas	0,50 g
de las cuales saturadas	0,10 g
Hidratos de carbono	0,36 g
de los cuales azúcares	0,36 g
Proteínas	22,10 g
Sal	1,6 g

Producto congelado. Mantener a -18°C
Una vez descongelado No volver a congelar.
Fecha de consumo preferente: 18 meses

Observaciones:

Una vez descongelado el producto, manteniéndolo refrigerado en su adobo (entre 0 y 5º) se puede consumir hasta 7 días después sin que pierda ninguna propiedad.

Nº Registro sanitario: 12.001411/CA

