



B. Ràfols S.L. Pol. Ind. Matas, Nave H
08780 Pallejà (Barcelona) Spain

@ info@bac-rafols.com
☎ +34 936 631 720

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO MORRO DE BACALAO (SÓLO CENTRO)

CÓDIGO

MC

IDENTIFICACIÓN ETIQUETAS EN CADA CAJA (UNIDAD DE VENTA)

ES
12.09721/B
CE

MATERIA PRIMA

BACALAO "GADUS MORHUA". 1ª CALIDAD (A).

ORIGEN: ISLANDIA.

ZONA DE PESCA : FAO 27 (ATLÁNTICO NOR-ESTE / NOR-ORIENTAL).

SISTEMA DE CAPTURA: EXTRACTIVA CON ANZUELO Y LÍNEA

ABIERTO TIPO MARIPOSA CON LA ESPINA CENTRAL.

CURADO EN SAL MARINA DURANTE TRES MESES.

PIEZAS/TAMAÑO : 4000 UP (De 4 a 10 Kg.)

DESCRIPCIÓN PRODUCTO

MORRO EXTRA DE BACALAO DESALADO SOLO CENTRO, SIN ESPINAS. PIEZAS DE 0,800/1.200gr. Aprox.

FORMATO / PRESENTACIÓN

4/5 Piezas por Caja (Envasado al vacío individualmente) Cajas de 5,5 kg. Aprox.

INGREDIENTES BACALAO GADUS MORHUA, AGUA Y SAL.

ALÉRGENOS CONTIENE PESCADO

CONSERVACIÓN MANTENER A : - 18°C (PRODUCTO CONGELADO)

CADUCIDAD : 12 MESES (Una vez descongelado: 6 días en frigorífico)

COMO UTILIZAR

DESCONGELAR EN FRIGORÍFICO Y DENTRO DE LA BOLSA.

PORCIONAR Y SUMERGIR EN AGUA FRÍA HASTA CONSEGUIR EL PUNTO DE SAL DESEADO.

SECAR Y LISTO PARA COCINAR.

VALOR NUTRICIONAL POR 100gr.

Valor energético 304 Kj. / 72 Kcal. Grasas 0,8gr. de las cuales saturadas 0,20gr. ;

Hidratos de Carbono <0,1gr. de los cuales azúcares <0,5gr.; Proteínas 16,1gr. ; Sodio 0,56gr.

TODOS NUESTROS PRODUCTOS ESTÁN ANALIZADOS MICROBIOLOGICAMENTE POR LOS LABORATORIOS MIRALLES.