



CÓDIGO: BU

Bacalao Rafols elabora desde hace más de 70 años manteniendo el sistema tradicional.

Nuestro compromiso diario con nuestros clientes, nos obliga a seleccionar **el bacalao salvaje Gadus Morhua de origen Islandia**, el más preciado de las distintas especies y pescado exclusivamente con anzuelo.

Todos nuestros productos se elaboran con **bacalao curado en sal durante más de 3 meses**. En Rafols creemos que un buen desalado pasa por: una lenta hidratación, un desespinado y porcionado totalmente artesanal finalizado con un proceso de desalado meticulosamente calculado para ofrecer el punto de sal óptimo de cada producto.

CONTACTO

TELÉFONO:
(+34) 93 663 17 20

SITIO WEB:
www.bac-rafols.com

CORREO ELECTRÓNICO:
info@bac-rafols.com



FICHA TÉCNICA

BUÑUELOS DE BACALAO (1KG)

INGREDIENTES

Bacalao Gadus Morhua, leche, harina, agua, sal, cebolla, levadura, mantequilla, huevo pasteurizado, aceite de oliva, gelatina, especias.

ALÉRGENOS

Contiene pescado, gluten, huevo y leche.

COMO UTILIZAR

Descongelar en frigorífico. Remover la masa, freír pequeñas cantidades (una cucharadita) en aceite caliente (180°C). Una vez fritos y dorados colocar en una bandeja con papel y servir caliente.

FORMATO

Presentación en cajas de 6kg que contienen 6 tarrinas de 1kg de masa artesanal.

CONSERVACIÓN

Producto congelado que se debe mantener a una temperatura de -18°C. Tiene una caducidad de 18 meses congelado y 5 días una vez descongelado.

MATERIA PRIMA

Bacalao Gadus Morhua de origen Islandia.
Zona de pesca FAO 27 (Atlántico Nor-Este / Nor-Oriental)
Sistema de captura extractiva con anzuela y línea (sostenible)
Curado en sal marina durante un período de 3 meses.

VALOR NUTRICIONAL (100 GR)

Valor energético: 499 Kj. / 119 Kcal. Grasas 3,9gr; de las cuales saturadas 2,5gr; Carbohidratos <8,3gr; de los cuales azúcares <0,5gr; Proteínas 12,7gr ; Sodio 1.55gr