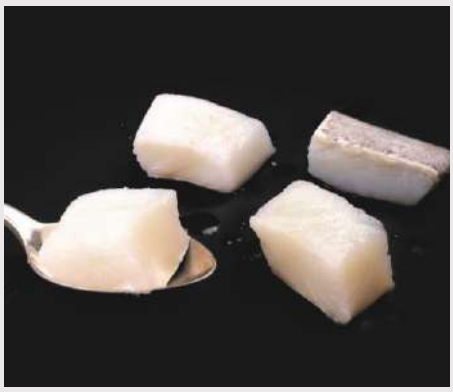
FICHA TÉCNICA

TAPAS DE BACALAO (1KG)



CÓDIGO: TAPS

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 mas preciado de las distintas especies y pescado exclusivamente con anzuelo.

Todos nuestros productos se elaboran con **bacalao curado en sal durante mas 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

Rafols®
www.bac-rafols.com

INGREDIENTES

Bacalao Gadus Morhua, agua y sal

ALÉRGENOS

Contiene pescado

COMO UTILIZAR

Descongelar en la nevera dentro del envase.
Lavar, secar y listo para utilizar.

FORMATO

Presentación en cajas de aprox 4kg.
Contiene 4 sobres de aprox 1kg.
Dados de aprox 40gr (25 dados/bolsa)

CONSERVACIÓN

Producto congelado que se debe mantener a una temperatura de -18ºC. 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: 304 Kj. / 72 Kcal. Grasas 0,8gr; de las cuales saturadas 0,20gr; Carbohidratos <0.1gr; de los cuales azúcares <0.5gr; Proteinas 16,1gr ; Sodio 0.56gr