



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

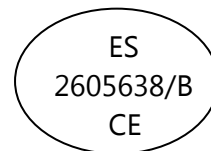
@ info@bac-rafols.com  
☎ +34 936 631 720

## FICHA TÉCNICA

**PRODUCTO** BUÑUELOS DE BACALAO ARTESANOS

**CÓDIGO** BU

**IDENTIFICACIÓN** ETIQUETAS EN CADA CAJA (UNIDAD DE VENTA)



### 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** PASTA ARTESANA DE BUÑUELOS DE BACALAO. LISTA PARA FREIR.

**INGREDIENTES** 70% BACALAO (GADUS MORHUA), LECHE ENTERA, HARINA DE TRIGO, HUEVO PASTEURIZADO, MANTEQUILLA Y PEREJIL.

**ALÉRGENOS** CONTIENE PESCADO, GLUTÉN , HARINA, LECHE y HUEVO.

**FORMATO / PRESENTACIÓN** Tarrinas de 1kg. Caja de 6 kg.

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

CADUCIDAD : 12 MESES (Una vez descongelado: 3 días en frigorífico)

### COMO UTILIZAR

DESCONGELAR EN EL FRIGORÍFICO.

MEZCLAR LA MASA. FREIR PEQUEÑAS CANTIDADES DE MASA (UNA CUCHARADITA) EN ACEITE DE OLIVA CALIENTE (180°) . UNA VEZ FRITOS, COLOCAR LOS BUÑUELOS SOBRE UN PAPEL DE COCINA SECANTE.

CONSUMIR CALIENTES.

### VALOR NUTRICIONAL POR 100gr.

Valor energético 499 Kj. / 119 Kcal. Grasas 3,9gr. de las cuales saturadas 2,5gr. ;

Hidratos de Carbono 8,3gr. de los cuales azúcares <0,5gr.; Proteínas 12,7gr. ; Sodio 1,55gr.

TODOS NUESTROS PRODUCTOS ESTÁN ANALIZADOS MICROBIOLOGICAMENTE POR LOS LABORATORIOS MIRALLES.