



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

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

## FICHA TÉCNICA

**PRODUCTO** VENTRESCA DE BACALAO MENÚ ( RACIÓN DE 100/130gr.)

**CÓDIGO** MN

**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

VENTRESCA EXTRA DE BACALAO DESALADO, RACIÓN DE 100/130g, SIN ESPINAS.

### FORMATO / PRESENTACIÓN

45 Raciones por Caja ( 5 Bolsas de 9 Raciones . Envasado al vacio) Caja de 4,5 kg. Aprox.

**INGREDIENTES** BACALAO GADUS MORHUA, AGUA Y SAL.

**ALÉRGICOS** 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.

LAVAR , 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.