



B. Rafols 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 PORCIONADO 200/230gr.

**CÓDIGO**

MO

**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, PORCIONADO A 200/230gr. SIN ESPINAS.

### FORMATO / PRESENTACIÓN

26 Raciones por Caja ( 13 Bolsas de 2 Raciones. Envasado al vacío) Cajas de 5,5kg. 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.