

embumar[®]



300 g Ref.: S112

2 Kg (granel) Ref.: S111

Chocos

cortados y enharinados



Sugerencia de presentación

Un producto típico de las antiguas freidurías andaluzas, perfectamente cortado seleccionando las mejores partes del Choco.

Ideal para tapas y fritos combinados.

Se sirve:

Enharinado ultracongelado:
listo para freír (sin descongelar).



Sano y natural



Rico y nutritivo



Sin conservantes
ni colorantes



Rápida preparación



Ingredientes:

Choco-Sepia (*Sepia officinalis*)
harina de trigo, agua, sal y
E-330, E-331 y E-501.

Modo de empleo

Freír en abundante aceite (170°-180° C),
durante 3 minutos aprox. hasta dorar.
"No descongelar el producto".



Conservación:

Conservar a -18°

Caducidad:

18 meses.



Shield Dry System asegura que tus frituras absorberán menos aceite, siendo una barrera para el mismo. Todo gracias a una selección de harinas naturales de altísima calidad que además conservan todas las propiedades nutritivas del pescado. Unas frituras sanas, suaves y crujientes que además mantendrán tu aceite limpio durante más tiempo.

- aceite= + sabor + salud



Presentación y formatos

- 300 g Bolsa.
Unds/caja=10 (3 Kg)
Cajas/palet: (7 base x 16)=288 cajas (864 Kg).



- 2 Kg (granel).
Cajas/palet: 7 (base x 16)=180cajas (360 Kg).

Valor nutricional (cada100 g): Caella harinada congelada	
Valor energético	128,15 Kcal
Proteínas	17,18 g
Carbohidratos	11,12 g
Fibra	1,26 g

Control sistemático de calidad

APPCC
Análisis Físico-Químicos
Análisis sensoriales
Análisis microbiológicos

