

embumar[®]



400 g

Ref.: E503

S/P

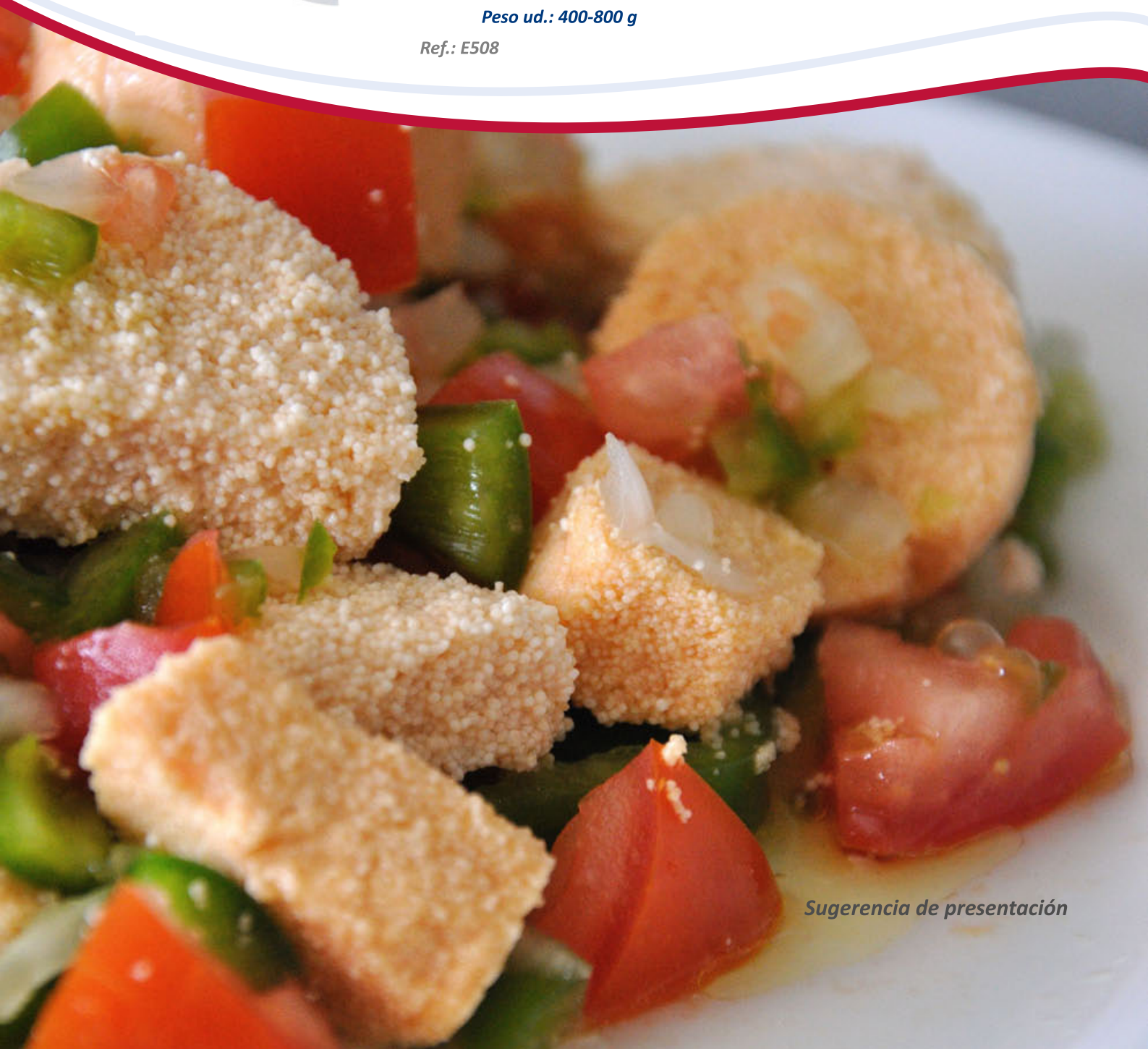
Sin peso

(Enteras y envasadas individualmente)

Peso ud.: 400-800 g

Ref.: E508

*Huevas
de Bacalao*




Sugerencia de presentación

Huevas de Bacalao de la mejor calidad.

Seleccionadas por su textura granulada extra fina ,mezcla de colores anaranjados claros y connotaciones de sabor a mar fresco y profundo.



 **Sano y natural**

 **Sin gluten**

 **Sin conservantes ni colorantes**

 **Alto contenido en Omega 3**

 **Rico y nutritivo**

 **Rápida preparación**

Ingredientes:

Huevas de Bacalao
(Gadus morhua) y sal.
Origen: Islandia.

Modo de empleo:

Abrir el envoltorio y cortar a cuchillo.

Conservación:

Refrigerado:
conservar entre 0 y 4° C

Sugerencias de presentación:

Cortar en rodajas o taquitos y servir acompañado de mayonesa u otras salsas. También es ideal aliñadas al gusto, para enriquecer ensaladas, salpicones, etc.



Caducidad:

90 días
(desde la fecha de elaboración)



Presentación y formatos

- Ref.: E503
Bolsa de 400 g aprox.
-Unidades en caja: 10 uds.
-Peso de la caja= 4 Kg
- Paletizado:
-Cajas x palet EUR
(palet de 80x120 cm)
-84 cajas (336 Kg)

- Ref.: E508
Sin peso
-Peso de la caja= 6 Kg
- Paletizado:
-Cajas x palet EUR
(palet de 80x120 cm)
-84 cajas (504 Kg)

Control sistemático de calidad

APPC
Análisis Físico-Químicos
Análisis sensoriales
Análisis microbiológicos

ES
12.09536/CA
CE



8437004577504

Mismo código
que Huevas de Merluza Austral

Elaborado por Embutidos Marineros S.L.U.