

**embumar**



**300 g** Ref.: S370

**2 Kg (granel)** Ref.: S302

*Adobitos de cazón*



*Sugerencia de presentación*

Seleccionamos el mejor pescado por su textura y cualidades para elaborar nuestros exquisitos “adobitos de cazón”, aderezados con un excelente vinagre de Jerez.

Sin piel, sin hueso, cuidadosamente cortados en taquitos de un tamaño ideal para un solo bocado.

Rico en proteínas de alto valor biológico, vitaminas del grupo B y minerales como el hierro. También fabricamos adobo “sin sal”.

Plato típico gaditano, 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:

Caella (*Prionace glauca*), harina de trigo, agua, vinagre de Jerez, sal, especias y ajo.

#### 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)=112 cajas (336 Kg).



8437004577719

- 2 Kg (granel).  
Cajas/palet: (7 base x 16)=288cajas (576 Kg).

Valor nutricional (cada 100 g):  
Caella harinada congelada

Valor energético	202,5 Kcal.
Proteínas	16,20 g
Carbohidratos	18,93 g
Grasas	7,94 g

Rico en hierro y vitaminas del grupo B y E

#### Control sistemático de calidad

APPCC  
Análisis Físico-Químicos  
Análisis sensoriales  
Análisis microbiológicos

