

embumar[®]



“Boquefrits” enharinados

3 Kg (granel) Ref.: S310 *Al limón*

3 Kg (granel) Ref.: S315 *Adobado*



Sugerencia de presentación

Todo un símbolo andaluz nuestro “Boquefrit”. De exquisito sabor y textura, ameniza cualquier encuentro entre amigos con un tapeo lleno de alegría y color.

Excelente relación calidad-precio.

Disponible: Al limón
 Adobado

Plato típico Andaluz, 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:

Pejerrey (*Odontesthes regia regia*),
harina de trigo, limón, especias
(en el adobado), sal y ajo.

Modo de empleo:

Freír en abundante aceite (170°-180° C),
hasta dorar. “No descongelar el
producto”.



Conservación:

Conservar a -18°

Caducidad:

18 meses.



(Sistema de Escudo Seco)

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

S310 “Al limón”. 3 Kg (granel).

Paletizado:
Cajas/palet: 112cajas (336 Kg).



8437004577931

S315 “Adobado”. 3 Kg (granel).

Paletizado:
Cajas/palet: 112cajas (336 Kg).



8437004577924

Control sistemático de calidad

APPCC

Análisis Físico-Químicos

Análisis sensoriales

Análisis microbiológicos

ES
12.0014356/CA
CE