

embumar[®]



Adobitos refrigerados

3 Kg (escurridos) Ref.: S201



Sugerencia de presentación

Seleccionamos el mejor pescado por su textura y cualidades. La combinación perfecta de especies para la maceración se remata con un excelente vinagre de Jerez.

Sin piel, sin hueso, cuidadosamente cortados en taquitos de un tamaño ideal para un solo bocado. Listos para el "toque personal" del enharinado.

Rico en proteínas de alto valor biológico, vitaminas del grupo B y minerales como el hierro.

Plato típico gaditano, ideal para tapas y fritos combinados.



Sano y natural



Rico y nutritivo



Sin conservantes ni colorantes



Rápida preparación



Ingredientes:

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

Modo de empleo:

Enharinar y freir en abundante aceite (170°-180° C), durante 3 minutos aprox. hasta dorar.



Conservación:

Refrigerado:
Conservar entre 0 y 4 ° C

Caducidad:

20 días.



Presentación y formatos

- Cubo de 3 Kg (escurrido).
Peso bruto: 4,6 Kg.
Cubos/palet: 80 (368 Kg).



Valor nutricional (cada100 g):

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

