

**embumar**<sup>®</sup>



**“Pescaito” enharinado**

**300 g** Ref.: S321

**2 Kg (granel)** Ref.: S320

● *para Tapas*

*40-50 g=25-30 pescaitos*



● *para Raciones*

*200-250 g=125-150 pescaitos*



*Sugerencia de presentación*

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

Excelente relación calidad-precio.

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:

Eperlano (*Osmerus spp*), harina de trigo, limón, especias y sal.

#### Modo de empleo:

Freír en abundante aceite (170°-180° C), entre 1 minuto y 1 minuto y medio máximo. “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

- 300 g (bolsa).

Uds. en bolsa: 150-180 uds. aprox.

Unds/caja=10 (3 Kg)

Paletizado:  
Cajas/palet: (7 base x 16)=112 cajas (336 Kg).



8437004577092

- 2 Kg (granel).

Unidades en Kg: 500-600 uds. aprox.

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



8437004577870

#### Valor nutricional (cada 100 g):

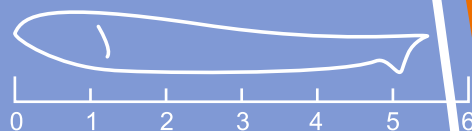
Valor energético	166,65 Kcal
Proteínas	2,77 g
Carbohidratos	10,6 g
Grasas	3,68 g

Alto contenido en Calcio

#### Control sistemático de calidad

APPCC  
Análisis Físico-Químicos  
Análisis sensoriales  
Análisis microbiológicos

ES  
12.0014356/CA  
CE



4-6 cm  
Talla comercial  
(No inmaduro)