



### CÓDIGO: CO

**Bacalao Rafols** elabora desde hace más de 70 años manteniendo el sistema tradicional.

Nuestro compromiso diario con nuestros clientes, nos obliga a seleccionar **el bacalao salvaje Gadus Morhua de origen Islandia**, el más preciado de las distintas especies y pescado exclusivamente con anzuelo.

Todos nuestros productos se elaboran con **bacalao curado en sal durante más de 3 meses**. En Rafols creemos que un buen desalado pasa por: una lenta hidratación, un desespinado y porcionado totalmente artesanal finalizado con un proceso de desalado meticulosamente calculado para ofrecer el punto de sal óptimo de cada producto.

### CONTACTO

TELÉFONO:  
(+34) 93 663 17 20

SITIO WEB:  
[www.bac-rafols.com](http://www.bac-rafols.com)

CORREO ELECTRÓNICO:  
[info@bac-rafols.com](mailto:info@bac-rafols.com)



# FICHA TÉCNICA

## COCOHAS DE BACALAO (700 GR)

### INGREDIENTES

Bacalao Gadus Morhua, agua y sal

### ALÉRGENOS

Contiene pescado

### COMO UTILIZAR

Descongelar en la nevera dentro del envase.  
Lavar, secar y listo para utilizar.

### FORMATO

Presentación en cajas de 3.5kg.  
Contiene 5 sobres de 750gr.

### CONSERVACIÓN

Producto congelado que se debe mantener a una temperatura de -18°C. Tiene una caducidad de 18 meses congelado y 5 días una vez descongelado.

### MATERIA PRIMA

Bacalao Gadus Morhua de origen Islandia.  
Zona de pesca FAO 27 (Atlántico Nor-Este / Nor-Oriental)  
Sistema de captura extractiva con anzuelo y línea (sostenible)  
Curado en sal marina durante un período de 3 meses.

### VALOR NUTRICIONAL (100 GR)

Valor energético: 304 Kj. / 72 Kcal. Grasas 0,8gr; de las cuales saturadas 0,20gr; Carbohidratos <0.1gr; de los cuales azúcares <0.5gr; Proteínas 16,1gr ; Sodio 0.56gr