



CÓDIGO: BU

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.



FICHA TÉCNICA

BUÑUELOS DE BACALAO (1KG)

INGREDIENTES

Bacalao Gadus Morhua, leche, harina, agua, sal, cebolla, levadura, mantequilla, huevo pasteurizado, aceite de oliva, gelatina, especias.

ALÉRGENOS

Contiene pescado, gluten, huevo y leche.

COMO UTILIZAR

Descongelar en frigorífico. Remover la masa, freír pequeñas cantidades (una cucharadita) en aceite caliente (180°C). Una vez fritos y dorados colocar en una bandeja con papel y servir caliente.

FORMATO

Presentación en cajas de 6kg que contienen 6 tarrinas de 1kg de masa artesanal.

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 anzuela y línea (sostenible)
Curado en sal marina durante un período de 3 meses.

VALOR NUTRICIONAL (100 GR)

Valor energético: 499 Kj. / 119 Kcal. Grasas 3,9gr; de las cuales saturadas 2,5gr; Carbohidratos <8,3gr; de los cuales azúcares <0,5gr; Proteínas 12,7gr ; Sodio 1,55gr