



CÓDIGO: CAR

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

CARPACCIO DE BACALAO (340GR)

INGREDIENTES

Bacalao Gadus Morhua, agua y sal

ALÉRGENOS

Contiene pescado

COMO UTILIZAR

Descongelar en la nevera dentro del envase.
Secar y listo para utilizar.

FORMATO

Presentación en cajas de aprox 3.5kg.
Contiene 9 sobres de 340gr.

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