

BACALAO DE ISLANDIA ICELANDIC EN SU PUNTO DE SAL

Porciones: lomos y centros
Gadus morhua



Información de Especie

Denominación Comercial:
Porciones: Lomos y Centros de Bacalao

Nombre Científico y Familia:
Gadus morhua - Gadidae

Composición / Ingredientes:
Bacalao, sal

Alérgenos: contiene pescado

Valores Microbiológicos

Parámetro: Límite máximo
Recuento Aeróbios Mesófilos: 1.000.000 ucf/g
Enterobacteriaceae (37°): 1.000 ucf/g
E.coli: 100 nmp/g
Staphylococcus aureus coagulasa+: 100 nmp/g
Listeria monocytogenes: Ausencia/25 g
Salmonella: Ausencia/25 g

Valor Nutricional (100 gr)

Valores energéticos: 47 Kcal/200 KJ
Proteínas: 11,6 g
Hidratos de Carbono: <2 g
de los cuales azúcares: 1 g
Grasas: <3 g
de las cuales saturadas: 0,1 g
Sal: <2 g

Pesca – Origen – Conservación

Producto de Origen:
Islandia

Artes de Pesca y Congelación:
Pesca extractiva con redes de arrastre
Congelación en Tierra

Zona de Pesca:
Capturado en zona FAO 27, Atlántico Noreste
Subz. Fondos de islandia

Caducidad y Conservación:
24 meses en cámaras a -18°C

Especificaciones

Peso Neto con glaseo (mínimo):
0,750 Kg.
Peso Neto Escurrecido (mínimo):
0,675 Kg.
Glaseo:
10%

Descripción del Producto

Presentación:
IQF

Características:
Con piel
En su punto de sal
Con glaseo

Tamaño:
100-200 g/pieza

Formato:
Caja master de 7,5 kg: 10 bolsas de 750 g

Paletización:

Palet europeo: 90 cajas
9 cajas por 10 filas

Información Adicional

Marca ICELANDIC

Código: 013860
EAN 13 Caja Master: 8435217702416
EAN 13 Bolsa: 8435217702423

PORCIONES DE BACALAO: Lomos y centros *Gadus morhua* DE ISLANDIA EN SU PUNTO JUSTO DE SAL

Las porciones ICELANDIC de bacalao han sido previamente seleccionadas por su calidad, teniendo en cuenta su textura, olor, sabor y color. Para lograr este producto hemos utilizados los mejores pescados, a los que hemos agregado solamente agua y sal, no contiene ningún otro aditivo ni conservante. Los porciones de Bacalao ICELANDIC están en su punto justo de sal, ningún otro aditivo. Debido a su formato de bolsas individuales son ideales para sacar fácilmente del congelador así como prácticas para cualquier casa, supermercado...

Son multitud las recetas que se pueden confeccionar con este producto de 1ª calidad.