

BACALAO DE ISLANDIA ICELANDIC EN SU PUNTO DE SAL Lomos Jumbo 350+

Gadus morhua



Información de Especie

Denominación Comercial:

Lomos 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
Staphylococeus 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: <1 g
de las cuales saturadas: 0,1 g
Sal: <2 g

Pesca – Origen – Conservación

Producto de Origen:

Islandia
Elaborado en España

Artes de Pesca y Congelación:

Pesca extractiva con redes de arrastre/
Sedales y anzuelos
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):

5,000 Kg.

Peso Neto Escurreido (mínimo):

4,400 Kg.

Glaseo:

12%

Descripción del Producto

Presentación:

IQF

Características:

Con piel
En su punto de sal
Con glaseo

Tamaño:

350+ g/pieza

Formato:

Caja de 5 Kg.

Paletización:

Pallet europeo: 132 cajas
12 cajas por 11 filas

Información Adicional

Marca ICELANDIC

Código E-01010

EAN 13 Caja Máster: 8435217700733

LOMOS DE BACALAO JUMBO 350+ *Gadus morhua* DE ISLANDIA ICELANDIC EN SU PUNTO JUSTO DE SAL

Los productos ICELANDIC han sido previamente seleccionados por su calidad, teniendo en cuenta su textura, olor, sabor y color.

El bacalao es un pescado blanco y, por tanto, posee un bajo contenido graso. Almacena sus reservas de grasa preferentemente en el hígado, empleado para la fabricación de aceite de pescado. Su carne es rica en proteínas de alto valor biológico y además posee una amplia variedad de vitaminas y minerales. Para lograr este producto hemos utilizados los mejores pescados, a los que hemos agregado solamente su punto de sal, no contiene ningún otro aditivo ni conservante. Los lomos Jumbo de Bacalao ICELANDIC están en su punto justo de sal, es decir que una vez descongelados pueden ser cocinados de inmediato. No hay que desalarlos, no es necesario dejarlos a remojo en agua. Es un producto de una excelente relación calidad-precio. Están especialmente seleccionados por su calidad, grosor y tamaño (de 350+gr.); esto permite una gran variedad de preparaciones y asegura un excelente rendimiento, lo cual hace que resulte muy conveniente para la hostelería y la restauración.

15/01/15