

BACALAO DE ISLANDIA ICELANDIC EN SU PUNTO DE SAL

Ventrescas Selectas

Gadus morhua



Información de Especie

Denominación Comercial:
Ventrescas de Bacalao

Nombre Científico y Familia:
Gadus morhua - Gadidae

Composición / Ingredientes:
Bacalao, sal

Alérgenos: Pescado

Valores Microbiológicos

Parámetro: Límite máximo
Recuento Aeróbicos 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: <3 g
de las cuales saturadas: 0,1 g
Sal: <2 g

Pesca – Origen – Conservación

Producto de Origen:
Islandia

Método de Pesca y Congelación:
Pesca extractiva con sedales y anzuelos
Congelación en Tierra

Zona de Pesca:
FAO 27, Atlántico Noreste, Subz: Va2

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

Especificaciones

Peso Neto (mínimo):
2,000 Kg.

Peso Neto Escurredo (mínimo)
2,000 Kg.

Glaseo:
0,0%

Descripción del Producto

Presentación:
IWP

Características:
Con piel
En su punto de sal
Probablemente sin espinas
Sin glaseo

Tamaño:
100-200 g/pieza

Formato:
Caja de 12 kg: 6 estuches de 2 Kg. c/u

Paletización:

Pallet europeo: 81 cajas
9 cajas por 9 filas

Información Adicional

Marca ICELANDIC

Código: 011240
EAN 13 Caja Master: 8435217700962
EAN 13 Cajita, estuche : 8435217702720

VENTRESCAS DE BACALAO *Gadus morhua* DE ISLANDIA 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. Una vez clasificados, solamente aquellos productos que cumplieron con nuestros altos estándares de calidad llevan la Marca ICELANDIC. 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. Las ventrescas de Bacalao ICELANDIC están en su punto justo de sal, una vez descongelados pueden ser cocinadas de inmediato. No hay que desalarlas, no es necesario dejarlas en remojo en agua. Es un producto de una excelente relación calidad-precio. Admite una gran variedad de preparaciones.

29/09/14