

MERLUZA ICELANDIC

Filetes de Merluza Empanado Prefrito

Merluccius capensis



Información de Especie

Denominación Comercial:
Filetes de Merluza empanada

Nombre Científico y Familia:
Merluccius capensis / Merlucciidae

Ingredientes

Merluza (50%), empanado (50%): pan rallado, [harina de **TRIGO**, agua, pimentón, mejorante panario (antiapelmazante E-170, emulsionante E-472e, antioxidante E-300), sal, levadura, azúcar y cúrcuma], aceite de girasol, agua, harina de **TRIGO**, almidón, sal y zumo de limón concentrado.

Alérgenos: contiene pescado y gluten.
Puede contener trazas de moluscos, crustáceos, huevo y leche de vaca.

Pesca – Origen – Conservación

Producto de Origen:
Elaborado en España

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

Zona de Pesca:
Capturado en zona FAO 47, Atlántico Sureste

Caducidad y Conservación:
18 meses. Mantener en cámaras a -18°C.
No congelar de nuevo tras la descongelación.
Consumir en 24 horas.

Descripción del Producto

Presentación:
Bolsas

Características:
Empanado prefrito

Tamaño:
Bolsa con 5 unidades de 125 g/p

Formato:
Caja de 5 kg: 8 bolsas de 625 g

Paletización:
Pallet europeo: 117 cajas
9 cajas por 13 filas

Valor Nutricional (100 gr)

Valores energéticos: 762,58 kJ/182kcal
Grasas: < 6,2 g
de las cuales saturadas: 2,2 g
Hidratos de Carbono: < 22,5 g
de los cuales azúcares: 0,5 g
Proteínas: 9 g
Sal: 1,19 g

Especificaciones

Peso Neto (mínimo):
5 kg

Glaseo:
0%

Información Adicional

Marca ICELANDIC

Código: **HAP5101-E**
EAN 13 Caja Máster: 8435217700917
EAN 13 Bolsa: 8435217700924

MERLUZA EMPANADA PREFRITA ICELANDIC *Merluccius capensis*

Los productos ICELANDIC han sido previamente clasificados 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.

Este producto no lleva ni piel y ni espinas, está hecha a partir de bloques de filetes de Merluza del cabo ultra congelados, cada unidad se preforma sin descongelar, luego se le añade el empanado y finalmente se fríe superficialmente la cobertura. Según se desee, es posible terminar la cocción en freidora, u horno.