

## 310026 - Ventresca Bacalao 6x2kg



### Información de Especie

**DENOMINACIÓN COMERCIAL:**  
VENTRESCA DE BACALAO SELECTO  
(Gadus morhua)

**INGREDIENTES:** Bacalao, agua y sal.

**PRESENTACIÓN:** 6 cajas de 2,0 kg.

### Pesca - Origen - Conservación

**PRODUCTO ORIGEN:** Islandia, FAO 27

**METODO OBTENCIÓN:** Pesca extractiva.  
Congelación en tierra.

**CONSERVACIÓN:** Mantener a -18° C. NO  
RECONGELAR.

**CADUCIDAD:** 18 meses después de la  
fecha de congelación marcada en el envase.

### Descripción del Producto

Ventresca de bacalao, la parte más jugosa y gelatinosa de este pescado. Están en su punto justo de sal, una vez descongeladas pueden ser cocinadas de inmediato, no hay que desalarlas. Es un producto de una excelente relación calidad-precio. La presentamos en filetes con su piel de 100-200gr aproximadamente.

### Valor Nutricional (100 grs)

Valor Energético: 105 kcal  
Proteínas: 24 g  
Hidratos de carbono: 0,2 gr  
Grasas: 0,9 g  
Sodio: 0,58 g

### Especificaciones

**PESO NETO:** 2,0 Kg aprox.

**PESO TOTAL:** 2,0 Kg aprox.

**DESTARE:** 0 kg - Peso unificado.

**GLASEO:** 0%

### Información Alérgica

Pescado.

### Información Adicional

Una vez descongelado, no volver a congelar. Es un alimento muy nutritivo, de exquisito sabor y que admite múltiples preparaciones culinarias.

**Fecha Última Revisión Ficha:** 04/08/2017

Este producto ha sido previamente seleccionado por su calidad, teniendo en cuenta su textura, olor, sabor y color. Una vez clasificados y testados, solamente aquellos productos que cumplieron con nuestros altos estándares de calidad son distribuidos por JAVIER BURRUEZO MATEO, S.L., para poder cubrir las necesidades de nuestros clientes. Cumpliendo de esta manera, JAVIER BURRUEZO MATEO, S.L., con el compromiso de calidad y servicio que nos caracteriza y distingue entre nuestros clientes