



viandas *del mar de Cádiz.*

FICHA TÉCNICA

Paella de marisco con sofrito



Presentación

Cubito de 800g con dos compartimentos, por un lado 200g de marisco y por otro 600g de fumet casera
Caja 6 x 0,800 kg./caja.
Ean: 8437006498449

Ingredientes (200g de mariscos):

Cigalas, almejas, mejillones, gambas y pimiento rojo.

Ingredientes (600g de caldo casero):

Agua, gambas, choco, tomate, cebolla, vino, aceite de oliva, pimientos rojos, sal, ajo, colorante y laurel.

Alérgenos: Contiene crustáceos, pescados y moluscos.

Modo de empleo

Descongelar y reservar, a continuación en una paellera a medida (2 personas) añadimos un chorrito de aceite de oliva y 180g de arroz, rehogamos y añadimos una pizca de tomate frito al gusto (opcional). A fuego medio introducimos el caldo en la paellera durante 20 minutos aprox., dependiendo del tipo de arroz que utilicemos, en mitad de la cocción añadiremos el marisco. Por último dejar reposar 5 minutos antes de servir.

Valor nutricional

Azúcares Totales (%) 0,09
Cloruro Sódico (%) 1,32
Grasas Totales (%) 0,60
Hidratos de Carbono (%) 0,70
Proteínas (%) 6,83
Valor energético (kCal/100g) 35,6

Conservación congelado a -18°C **Caducidad** 18 meses **Nº Registro sanitario:** 26.07095/CA

Ventajas del producto: Producto natural, sano y nutritivo. Fácil preparación.