



Viandas Cádiz SI
Pol. El Torno, Avda. Industria 31/33
11130 Chiclana (Cádiz)
T 956 406 621 F 956 406 620
E correo@viandascadiz.com
viandascadiz.com

TORTILLITAS DE BACALAO.

Suaves y deliciosas tortillitas de bacalao caseras. Perfectas como aperitivo o para acompañar platos.
100% natural



FICHA TÉCNICA

Formato alimentación

Presentación: bandeja 300g (10 tortillitas/bandeja)
Caja con 12 bandejas
EAN-13: 8437006498043
Palets: bases 9 cajas; 11 de altura; 99cajas - 356,4 kg

Formato hostelería

Presentación: bandeja 1kg (28/30 tortillitas/bandeja aprox.)
Caja con 3 bandejas.
EAN-13: 8437006498036
Palets: bases 12 cajas; 9 de altura; 108 cajas - 324 kg

Ingredientes:

Agua, harina trigo, bacalao 13,73 %, cebolla, harina garbanzos, aceite, sal y perejil.

Alérgenos: Contiene pescado y gluten.

Modo de empleo:

Plancha: Descongelar el producto durante 15 minutos. Pre-caleentar la plancha y una vez caliente untarla ligeramente con aceite, seguidamente colocamos las tortillitas sobre la plancha vuelta y vuelta durante 3 min. aproximadamente. Retirar y consumir caliente.

Horno: Descongelar el producto durante 15 minutos. Pre-caleentar el horno a 200°C durante 10 min. Untar la bandeja ligeramente con aceite, colocar las tortillitas de camarones y echar unas gotas de aceite en cada unidad. Hornear durante 10-15 min. Retirar del horno y consumir caliente.

Sartén/freidora: Freímos las tortillitas de camarones por ambos lados en aceite caliente durante 1-2 minutos aproximadamente hasta que estén doradas. Escurrir el aceite y consumir en caliente.

VALOR NUTRICIONAL MEDIO 100G (R1169/11)

Valor energético:	1081,70 KJj/260,56 kcal
Grasas:	16,24 g
de las cuales saturadas:	4,8 g
Hidratos de carbono:	23,19 g
de las cuales azúcares:	1,5 g
Proteínas:	5,41 g
Sal:	1,8 g

Producto congelado. Mantener a -18°C

Una vez descongelado No volver a congelar.

Consumir preferentemente antes del fin de: 18 meses fecha fabricación.

RSI: 26.07095/CA