

ARA S.L.	FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
----------	---

	FECHA	13-09-22	EDICIÓN	01
CODIGO PRODUCTO	3875			
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	FUMET DE PESCADO FS 6b x 1 kg			
FAMILIA	FUMET			
SUBFAMILIA	Fumet			
PESO NETO UNITARIO	6 kg			
MARCA	MARLUA			

PRESENTACIÓN

Caja conteniendo 6 bolsas de 1 Kg de Fumet de pescado

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

FUMET DE PESCADO. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO.

Ingredientes: Agua, **PESCADO DE ROCA** (18%), **RAPE BLANCO** (9%), **CANGREJOS** (7%) (rojo mediterráneo y atlántico), tomate, aceite de oliva (3%), zanahoria, vino blanco, puerro, sal, cebolla frita (cebolla, aceite de girasol), **GALERA** (2%), especias, harina de arroz, dextrosa, fibra vegetal, colorante (caramelo natural).

Puede contener trazas de **TRIGO, LECHE, HUEVO, SOJA, APIO, MOLUSCOS, FRUTOS DE CÁSCARA y/o sus derivados**

PREPARACIÓN

Para la elaboración de arroces, paellas y fideuás:

Diluir el contenido de la bolsa de 1 kg directamente congelado en 5 ó 6 litros de agua y llevar a ebullición. Rectificar de sal, al gusto.

Para elaborar salsas:

Diluir el contenido de la bolsa 1 kg gr directamente congelado en 4 litros de agua y llevar a ebullición. Rectificar de sal, al gusto.

Para elaborar sopas:

Diluir el contenido de las bolsas de 250 gr directamente congelado en 4 ó 5 litros de agua y llevar a ebullición. Rectificar de sal, al gusto.

CONSERVACIÓN

A -18°C: ver fecha de consumo preferente.

Una vez descongelado no volver a congelar

Plato preparado ultracongelado

VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	269 / 64	3%
Grasas (g)	3,8	5%
de las cuales saturadas (g)	1,1	6%
Hidratos de carbono (g)	2,1	1%
de los cuales azúcares (g)	1,8	2%
Fibra alimentaria (g)	0,6	-
Proteína (g)	5,1	10%
Sal (g)	2,5	42%

*IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

OTRAS CARACTERÍSTICAS

POSIBLES DECLARACIONES:

- SIN GRASAS HIDROGENADAS, SIN ACEITE DE PALMA

Vida útil 18 meses

Elaborado, revisado y aprobado por: <i>Depto. Calidad</i>			
Mod. R2220	Rev.	Ed. 0	Pág. /Pasa a pag.