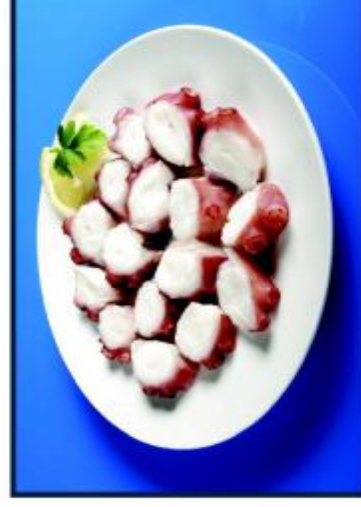


Pulpo Cocido Troceado 1 Kg



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Presentación: Pulpo cocido troceado.

Formato: Bolsa transparente de 1 Kg.

Caja: 5 x 1 Kg

Glaseo: 20%

Piezas/Kg: 50 - 200

Peso medio unitario: 5 - 40 g

Ingredientes: Pulpo, sal, antioxidantes (E-301, E-331, E-300, E-332)

ESPECIE-ORIGEN-CONSERVACIÓN

Nombre científico: *Octopus spp*

Método de producción: Pescado

Zona de pesca: Atlántico Centro-Este FAO nº 34, Océano Pacífico FAO nº 87, Océano Pacífico FAO nº 71, Atlántico Noreste FAO nº 27

Vida útil: 18 meses a partir de la fecha de congelación

Almacenamiento y distribución: en cámaras a temperatura inferior a -18°C.

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASADO

Bolsa: 440 x 187 mm

Caja: 388 x 253 x 132 mm

Paletización: 108 cajas: 9 cajas x 12 capas

VALOR NUTRICIONAL MEDIO POR 100 g

Valor energético: 319,8 KJ (75,6 Kcal)

Proteínas: 16,2 g

Hidratos de Carbono: 0 g

Grasa: 1,2 g

PRODUCTO	PULPO COCIDO TROC.
REFERENCIA	86330
CODIGO EAN	8413503863300
CODIGO CAJA	28413503863304
CODIGO PALET	38413503863301

GUÍA DE PREPARACIÓN

Descongelar el pulpo introduciéndolo en un recipiente con agua y dejarlo al fuego o en un microondas unos instantes.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Producto idóneo tanto para el canal de alimentación como para hostelería.

Preparación: Para prepararlo a la gallega, una vez descongelado y caliente, colocar el pulpo en una cazuela de barro o en un plato, sazonarlo con sal gorda y pimentón y añadir entonces el aceite de oliva. Puede acompañarse de unas patatas cocidas.