

# Rabas de Calamar



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

**Presentación:** Rabas de calamar empanadas.

**Formato:** Bolsa de 400 g y 1 Kg

**Caja:** 10 x 400 g y 6 x 1 Kg

**Piezas/Kg:** 45 - 65

**Peso medio unitario:** 15 - 22 g

**Longitud de la raba:** 5 - 14 mm

**Espesor de la raba:** 8 - 14 mm

**% pota:** 65 - 70 %

**% cobertura:** 30 - 35 %

**Ingredientes:** Pota, harina de trigo y maíz, agua, sal y aceite de girasol.

## ESPECIE-ORIGEN-CONSERVACIÓN

**Materia prima:** Potón del Pacífico

**Nombre Científico:** *Dosidicus gigas*

**Método de producción:** pescado

**Zona de apesamiento:** Océano Pacífico FAO N° 87

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

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

## CARACTERÍSTICAS DEL ENVASADO

**Bolsa:** (ver tabla)

**Caja:** (ver tabla)

**Paletización:** (ver tabla)

## VALOR NUTRICIONAL MEDIO POR 100 g

**Valor energético:** 871 KJ (205 Kcal)

**Proteínas:** 12 g

**Hidratos de Carbono:** 16,8 g

**Grasa:** 10 g

PRODUCTO	RABAS 400 g	RABAS 1 Kg
BOLSA	250 x 260 mm	340 x 320 mm
CAJA	383 x 260 x 162 mm	381 x 251 x 243 mm
PALET	99 cajas: 9 cajas x 11 cupas	63 cajas: 9 cajas x 7 cupas
REFERENCIA	50379	48687
CODIGO EAN	8413503503794	8413503486875
CODIGO CAJA	28413503503798	28413503486879
CODIGO PALET	38413503503795	38413503486876

## GUÍA DE PREPARACIÓN

No es necesario descongelar previamente.

Preparación: freír las rabas en una freidora o sartén con abundante aceite muy caliente hasta que la superficie quede bien dorada.

Se recomienda freír en tandas con pocas unidades y darles vuelta con suavidad.

## INFORMACION ADICIONAL

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