



Croquetas de Sepia con Alioli prefritas

Elaboramos nuestras croquetas con Sepia del Cantábrico en su tinta y núcleo de Alioli, con leche de vacas de los pastos Cántabros y mantequilla de los Valles Pasiegos. Y las prefreimos para que queden crujientes y cremosas al prepararlas en tu airfryer o al horno.

Información

Ficha técnica	ET 10.02.03				
Producto	Croquetas de sepia del Cantábrico en su tinta con alioli Prefritas				
Ingredientes	Leche, Sepia (choco del Cantábrico (15%), cebolla, pimiento verde, tinta de calamar (0.5%), tomate, vino (sulfitos), aceite de oliva virgen extra, perejil, ajo y guindilla, salsa alioli (7%) (ajo, fumet de pescado, vinagre (sulfitos), guindilla, pasta de almendras, aceite de oliva virgen extra, perejil, sal, almidón de maíz y gelatina), mantequilla, aceite de girasol, harina de trigo, almidón de maíz, panko (harina de trigo, levadura, sal), pan rallado (harina de trigo, agua, sal, levadura), encolante: (harina de trigo, almidón de maíz, goma xantana, proteína de soja), y gelatina.				
Alergenos	Leche, moluscos, gluten, soja, sulfitos, pescado, frutos de cáscara.				
Trazas	Puede contener trazas de: pescado, crustáceos,				
REF	BCA150CH	EAN	8436534812413	DUN14	18436534812413
	BCA1000CH	EAN	8436534812451	DUN14	18436534812410
Barqueta	P.Neto: 150g	Uds barqueta	6	Uds/Caja	10
Bolsa	P. Neto: 1 Kg	Uds bolsa	40	Uds/Caja	4

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100G PRODUCTO

Valor energético	1034.2 kJ / 248 kcal
Grasas	16.30 g
de las cuales saturadas	3.3 g
Hidratos de carbono	18.40 g
de los cuales azúcares	2.91 g
Proteínas	6.24 g
Sal	0.39 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Rto. Aerobios Mesófilos (ufc/g.)	< 1 x 10 ⁵
Rto. Coliformes (ufc/g.)	< 1 x 10 ³
Rto. E. Coli (ufcl/g.)	< 1 x 10 ¹
Rto. S.Aureus (ufc/g.)	< 1 x 10 ²
Salmonella	Ausencia / 25g
Rto. Listeria monocytogenes	< 1 x 10 ²

Características Generales

Vida Útil:	0-5 °C: 5 días / -12 °C: 3 meses -18 °C: Ver consumo preferente Una vez abierto el producto debe conservarse en frío. Consumir antes de 3 días.
Tª Distribución	Ultracongelado
Intención de uso y consumo	Este producto debe ser preparado antes de su consumo. (Ver modo de preparación).
OGM	No contiene
Origen Leche	España

MODO DE PREPARACIÓN

Croquetas congeladas

Con Airfryer



Introducir en una freidora de aire a 200°C durante 7-8 min. aprox.

Dejar reposar en plato 1 min.

Al horno



Precalentar a 190°C y hornear durante 7-8 min. aprox.

Dejar reposar en plato 1 min.

Características Organolépticas

Aroma	Propio de sepia en tinta
Aspecto y Sabor	Artesanal. Natural e intenso.
Consistencia	Crujiente por fuera y jugosa en el interior