



CROQUETA DE ATÚN AHUMADO Y MANZANA

01/ ESPECIE > *Katsuwonus pelamis*

02/ ZONA DE CAPTURA (FAO) > OCÉANO ÍNDICO OCCIDENTAL - FAO51

03/ MÉTODO DE PESCA > Redes de cerco o izadas

04/ DESCRIPCIÓN > Croquetas de atún ultracongelado y ahumado con maderas nobles

05/ INGREDIENTES > Leche, atún ahumado (Lomo de Atún **(pescado)**, azúcar sin refinar (panela), sal y hum humo), manzana asada, mantequilla: (nata pasteurizada (leche) y fermentos lácticos), hari na de trigo (glúten), estabilizante: (almidón de trigo (glúten), proteína de la leche, sal, estabilizadore (E-450 E-451, E-452) y gelificante (E-407)), pan rallado: (hari na de trigo (glúten), agua, aceite de girasol y sal), sal, encolante: (almidón de maíz, harina de maiz, sal y espesantes (E-464, E-415))y almidón: (almidón de patata, harina de maíz, sal y aroma

06/ USO ESPERADO > Consumo previo tratamiento térmico (fritura)

07/ PESO NETO BOLSA > Bolsa de 0,5 kg.

08/ PESO NETO CROQUETA > 30 gr.

09/ VIDA ÚTIL > 1 año desde la fecha de envasado MMAA

10/ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN > Consérvese a -18°C

11/ TIPO DE ENVASADO > Vacío parcial

Dice el dicho que quien bien te quiere, te hará croquetas. ¡Pues ahí van las nuestras, tunalover!

Ideal para:

•IDEALES PARA SORPRENDER AL PALADAR MÁS EXIGENTE. FRÍELAS, DESDE CONGELADAS, EN ACEITE PRECALENTADO A 180 GRADOS, DURANTE CUATRO MINUTOS Y DÉJALAS REPOSAR Y ESCURRIR DOS MINUTOS

