

COLAS/PORCIONES BACALAO

Fresco/ Natural
(sin aditivos ni sal)



ODIN
BY FROYA

TRADO
TRADO ALIMENTOS S.L.

C. Mas Saballs 15 - 17118 Sant Sadurni de l'Heura - Girona, Spain

70° N



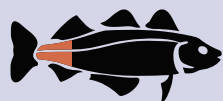
CALIDAD ODIN BY FROYA

El bacalao ØDIN se pesca mediante métodos tradicionales con anzuelo en las costas del norte de Noruega. La calidad única de ODIN está basada en su origen y su método de pesca. Las costas de Batsfjord, con latitud más norte de Noruega (70 N), garantiza aguas limpias. Su pesca mediante pequeños pesqueros que recorren la costa a diario y llevan a la factoría diariamente el bacalao para ser cortado y envasado en unas instalaciones ultramodernas de corte por láser de agua. Estamos ofreciendo bacalao Fresco Natural, sin aditivos y sin sal añadida. Durante la temporada de Skrei, tendremos lomos Skrei, fuera de temporada serán lomos Torsk (bacalao costero)



CORTE Y EMBALAJE DIARIO FRESCO

ØDIN ha desarrollado un proceso ultra-rápido de manipulado, corte por laser de agua, que permite transportarlos frescos en camión hasta nuestros clientes en cajas estándar de 3 a 5 kg.



COLAS/PORCIONES (SIN PIEL, NI ESPINAS)

Al producir los lomos del bacalao, también producimos las colas. Es un producto menos homogéneo que los lomos, pues son las piezas que no se pueden considerar lomo perfecto, pero es un producto de exquisito gusto. El tanto por ciento (%) de colas o porciones es variable. Es un producto que no está disponible todas las semanas, pues depende del tamaño del bacalao pescado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor nutricional por 100 g.: Energía 343 kJ / 81 kcal, grasas 0,1 g (de las cuales grasas saturadas 0,1 g y de las cuales grasas insaturadas 0,0 g), hidratos de carbono 0 g (de los cuales azúcares 0 g), fibra 0 g, 17,9 g proteína, 0,1 g de sal.

Colas / Porciones Bacalao Fresco/Natural

Envase Unitario: Base Pack	
Empaquetado	Sin envasar. A granel.
Peso Neto	
Medidas (Ancho x Largo x Alto)	
EAN	

Caja: Mid Pack	
Empaquetado	Caja de pórex
Peso Neto	3/5 kg.
Medidas (Ancho x Largo x Alto)	
EAN	