

MARISCOELABORADO

Croquetas de Bogavante

Preparación

No descongeles el producto antes de su preparación.

Freidora: Pon el aceite a 180°. Una vez caliente introduce el producto congelado y déjalo 1 minuto. Baja el fuego a 160° y deja el producto de 4 a 6 minutos, hasta conseguir el dorado deseado.

Sartén: Sigue las instrucciones anteriores y además dale vueltas al producto con cuidado para que se dore por ambos lados

Ingredientes

Base de bogavante * (38%): (agua, bogavante, fumet de marisco [zanahoria, cebolla, tomate, cangrejo verde, centollo, puerro, buey de mar, vino, rape, apio, pescado de roca, aceite de oliva, sal, emulsionante lecitina de soja, pimienta y laurel], cebolla, sal, aceite de oliva, brandy y pimentón dulce), leche, harina de trigo, carne bogavante (10%), margarina (soja) [grasas y aceites vegetales, agua, emulgentes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de soja), sal, acidulante (ácido cítrico), conservador (sorbato potásico), aromas, colorante (betacaroteno)], sal y pan rallado.

Alérgenos: contiene leche, gluten (trigo), pescado, apio, soja y crustáceo. Puede contener trazas de sulfitos.

Producto ultracongelado. Mantener a -18 C°. No volver a congelar una vez descongelado.



Formato	Raciones	Presentación
Bandeja 300 gr	1 persona	Congelado