

peix confitat



5a gamma pel sector horeca

Arts en el Paladar

DON BOCARTE



peix confitat

Arte en el Paladar

DON BOCARTE

Una nova línia de 5a gamma pel sector horeca, creada per a oferir solucions pràctiques i versàtils, mantenint la **frescor i el valor nutricional** dels productes i reduint al mínim les minves.

Aquest peix ja preparat per a consumir respon a les necessitats actuals del mercat: **conveniència, qualitat i sabor.**

És el resultat de tot un **procés de I+D i moltes proves**, que han permès aconseguir **un peix amb un sabor i textura excel·lents després de la regeneració.**

Es recomana que, abans de posar el peix al forn o a la paella, reserveu el suc de la bossa per afegir-lo posteriorment a l'hora d'emplatar. Un cop descongelat, el producte sense obrir, manteniu-lo refrigerat a menys de 4,4°C un màxim de 20 dies.

Llobarro confitat

1. DESCONGELAR

Abans de temperar, comproveu que el peix s'hagi descongelat.

2. TEMPERAR (REGENERAR)

Trieu un dels següents mètodes:

Bany Maria

Introduïu la bossa segellada en aigua calenta:
Temperatura: 85° C aprox.
Temps: 9 minuts aprox.

Forn

Temperatura: 185° C aprox.
Temps: 4 min aprox.
40% - 50% d'humitat



» (1274) RACION DE LUBINA CONFITADA 200/240G (lubinas 1,7-1,9kg) CONG – DON BOCARTE



(1279) RODABALLO ENTERO CONFITADO 1,2KG CONG. DON BOCARTE »

(1278) RACION DE 1/2 RODABALLO CONFITADO 350/450G CONG DON BOCARTE »



« (1277) RACION DE COLA DE RAPE NEGRO SALVAJE CONFITADO 300/350G CONG. DON BOCARTE
Preu: 34,56 € / kg



» (1275) MEDIA LUBINA CONFITADA 370/470G (lubinas de 0,9-1,1kg) CONG – DON BOCARTE

Turbot confitat

1. DESCONGELAR

Abans de temperar, comproveu que el peix s'hagi descongelat.

2. TEMPERAR (REGENERAR)

Trieu un dels següents mètodes:

Bany Maria

Introduïu la bossa segellada en aigua calenta.
Temperatura: 85° C aprox.
Temps: 9-10 minuts aprox.

Forn

Temperatura: 185° C aprox.
Temps: 10 min aprox.
40% - 50% d'humitat



Rap confitat

1. DESCONGELAR

Abans de temperar, comproveu que el peix s'hagi descongelat.

2. TEMPERAR (REGENERAR)

Trieu un dels següents mètodes:

Bany Maria

Introduïu la bossa segellada en aigua calenta.
Temperatura: 85° C aprox.
Temps: 8 minuts aprox.

Traieu i marqueu el rap en una paella per ambdós costats.

Forn

Temperatura: 175° C aprox.
Temps: 10 min aprox.
40% - 50% d'humitat

Bacallà Skrei Confitat

1. DESCONGELAR

Abans de temperar, comproveu que el peix s'hagi descongelat.

2. TEMPERAR (REGENERAR)

Trieu un dels següents mètodes:

Microones

Col·locar el plat (o similar) al microones.

Potència: baixa (360W).

Temps: 4 minuts aprox.

Forn

Temperatura: 185° C aprox.

Temps: 4 min aprox.

40% - 50% d'humitat



« (1276) RACION DE BACALAO SKREI CONFITADO
320/350G CONG - DON BOCARTE



Descobreix tot el nostre
catàleg de 5a gamma



Consulta l'apartat de peix i
marisc de la nostra web!

Pol. Ind. Camí dels Frares
C/J · Parcel·la 16 · Nau 6
25190 Lleida · Tel. 973 25 73 10

www.avicsa.com