



MERLUZA DEL CANTÁBRICO

en salsa verde

CANTABRIAN HAKE IN PARSLEY SAUCE
KANTABRISCHER SEEHECHT IN GRÜNER SOBE



MERLUZA DEL CANTÁBRICO

en salsa verde

CANTABRIAN HAKE IN PARSLEY SAUCE
KANTABRISCHER SEEHECHT IN GRÜNER SOBE

PRESENTACIÓN / LAUNCH / DARSTELLUNG

Los platos de V Gama **DEGUSTAS** son **únicos** porque combinan las mejores materias primas del mar con las recetas tradicionales de nuestra cocina. **Prácticos**, porque se presentan en cómodas bandejas multiformato aptas para microondas, destinados al profesional de la hostelería o al consumidor final. **Saludables**, porque son 100% naturales, sin colorantes ni conservantes. **Deliciosos**, porque recuperan el sabor y los aromas de los platos de antaño, manteniendo todas sus propiedades.

The Ready Meals **DEGUSTAS** are unique because they combine both the best raw material from the sea with the traditional recipes of our cuisine. **Handy**, because it comes in practical trays with different formats suitable for microwave, intended for restaurant/food industry professionals and the final consumer. **Healthy**, because they are 100% natural, without colourings or preservatives. **Delicious**, because they recover the flavours and aromas from the past, preserving all their properties.

Die **DEGUSTAS** Fertiggerichte sind einzig, weil sie die besten Zutaten aus dem Meer mit traditionellen Rezepten der spanischen Küche vereinen. Sie sind **praktisch**, weil sie in bequemen mikrowellentauglichen Schalen verschiedener Formate angeboten werden, und sich sowohl an Fachleute des Gaststättengewerbes als auch an den Endverbraucher richten. Sie sind **Gesund**, weil sie zu 100% Naturprodukte sind und weder Farb- noch Konservierungsstoffe beinhalten. Sie sind **Köstlich**, weil sie den Geschmack und die Aromen der spanischen Traditionsgerichte in gewohnter Qualität wieder aufleben lassen.

MODO DE PREPARACIÓN / METHOD OF PREPARATION / ZUBEREITUNG

1) Extraer la bandeja del cartón. 2) Descongelar. 2.1. En frigorífico el día antes. 2.2. En microondas 4 minutos a mínima potencia. 3) Calentar en microondas a máxima potencia durante 2 minutos. 4) Retirar el film, remover y servir. (El pescado es un alimento delicado, evite el sobrecalentamiento)

1) Remove the cardboard tray. 2) Defrost: 2.1. In the fridge the day before. 2.2. In the microwave 4 minutes at minimum power. 3) Heat in microwave at maximum power 2 minutes. 4) Remove the plastic wrap, stir and serve. (Fish is a delicate food product, avoid overheating it).

1) Die Schale aus der Verpackung herausnehmen. 2) Auftauen: 2.1 Am Vortag im Kühlschrank auftauen lassen. 2.2 In der Mikrowelle 4 Min. auf niedrigster Stufe auftauen. 3) In der Mikrowelle 2 Min. auf höchster Stufe erwärmen. 4) Plastikfolie entfernen, umrühren und anrichten. (Fisch ist ein delikates Nahrungsmittel, vermeiden Sie daher bitte das Überhitzen).

INGREDIENTES / INGREDIENTS / ZUTATEN

Merluza del Cantábrico (64%), cebolla, guindilla, harina de trigo, fumé de pescado, vino fino, perejil, levadura, almidón de patata, sal y aceite de oliva virgen.

SIN CONSERVANTES - SIN COLORANTES

Hake (64%), onion, chilli, wheat meal, fish stock, dry sherry, parsley, baking powder, potato starch, salt and virgin olive oil.

NO ARTIFICIAL COLOURINGS OR PRESERVATIVES

Seehecht (64%), Zwiebel, Peperoni, Weizenmehl, Fischbouillon, feiner Tischwein, Petersilie, Hefe, Kartoffelstärke, Salz und natives Olivenöl.

OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL - OHNE FARBSTOFFE


SUGERENCIA DEL CHEF / THE CHEF'S SUGGESTIONS EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS

La Merluza del Cantábrico en Salsa Verde **DEGUSTAS** es un segundo plato que se puede acompañar con diferentes moluscos: mejillones, almejas, berberechos...

The Cantabric Hake in Green Sauce **DEGUSTAS**, is a second course that can be served with different molluscs: mussels, clams, cockles,....







Der **DEGUSTAS**, Kantabrische Seehecht in grüner Soße ist ein zweiter Gang, der mit unterschiedlichen Schalentieren wie Miesmuscheln, Venusmuscheln, Herzmuscheln, usw. serviert werden kann.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL NUTRITIONAL INFORMATION / NÄHRWERTINFORMATION

VALOR ENERGÉTICO ENERGY BRENNWERT	PROTEÍNAS PROTEINS EIWEIß	HIDRATOS DE CARBONO CARBOHYDRATES KOHLENHYDRATE	GRASAS FAT FETT	
300-400 kcal.	30 gr.	10 gr.	13 gr.	
COLESTEROL CHOLESTEROL CHOLESTERIN	CALCIO CALCIUM KALCIUM	HIERRO IRON EISEN	SODIO SODIUM NATRIUM	GLUTEN GLUTEN GLUTENFREI
150 mg. 75% CDR	40,10 mg. 5% CDR	2,3 mg. 20% CDR	250 mg. 10,41% CDR	

* CDR Cantidad diaria recomendada / Recommended Daily Amount RDA

* ETB Empfohlener täglicher Bedarf

CODIGO EAN EAN CODE EAN-CODE	FORMATO FORMAT FORMAT	GRAMAJE WEIGHT GEWICHT	RACIONES PORTIONS PORTION	CAJAS POR PALETS Nº OF BOXES IN EACH PALLET KISTEN PRO PALETTE	UNDS. POR CAJA Nº OF UNITS IN EACH BOX EINHEITEN PRO KISTE	DESCONGELAR DEFROST AUFTAUEN	CALENTAR HEAT ERWÄRMEN
8411965006143	GN 1/8	250 g	1	40	16	   4 min. 700 W	   2 min. 700 W
	GN 1/4	750 g	3	40	6		
	GN 1/2	2.000 g	8	40	2		

SIMBOLOGÍA / SYMBOLISM / SYMBOLISMUS

 PRODUCTO CONGELADO FROZEN FOOD TIEFKÜHLKOST	 PINCHAR FILM PIERCE PLASTIC WRAP ABDECKFOLIE EINSTECHEN	 VALVOPACK™ VALVOPACK™ VALVOPACK™	 CONTIENE GLUTEN CONTAINS GLUTEN ES ENTHÄLT GLUTEN
 PRODUCTO PREVIAMENTE DESCONGELADO DEFROST FOOD AUFGETAUTE KOST	 PINCHAR BOLSA PIERCE BAG PLASTIKVERPACKUNG EINSTECHEN	 RETIRAR FILM REMOVE PLASTIC WRAP PLASTIKFOLIE ENTFERNEN	 SIN GLUTEN GLUTEN FREE GLUTENFREI
 MICROONDAS MICROWAVE MIKROWELLE	 NO PINCHAR DON'T PIERCE PLASTIC WRAP VERPACKUNG NICHT DURCHSTECHEN	 PREPARAR AL GUSTO PREPARE TO YOUR OWN PERSONAL TASTE NACH BELIEBEN ZUBEREITEN	

MOFESA, S.A.

Parque Empresarial Argame / C/Mostayal, Parcela D9 / Argame - MORCÍN 33163 / Asturias / España (Spain, Spanien)

Telfs.: +34 985 26 02 83 / +34 985 26 08 89 / Fax: +34 985 26 30 53

mofesa@mofesa.es www.mofesa.es