

TYPICAL
SPANISH

Truitetes de bacallà

Cod tapas

Típic de la província d'Andalusia, la combinació entre la massa i el bacallà, en forma plana, d'aquest producte li dona una textura cruixent que el converteix en un concepte i un gust fàcilment exportables.

Typical from Andalusia, this combination of dough and cod, in a flat shape, gives this product a crispy texture which makes it an easy exportable concept and taste.

Indicat per/Suitable for:



Tapa
Fingerfood



Plat
principal
Main dish

Preparació/Preparation:



1,5'
900°C



10' - 11'
220°C



2' - 3'
180°C



2' - 3'
180°C

Dades logístiques/Logistical data:



400g.

☐ x 10

☐☐☐ 120
caixes
boxes



1Kg.

☐ x 4

☐☐☐☐ 120
caixes
boxes



300g.

☐ x 10

☐☐☐☐☐ 104
caixes
boxes

MOS
A
MOS

Congelats Olot, SL
Pol. Ind. Mas Portella, 39
17853 Argelaguer
Girona - Spain

T +34 972 687 159
www.congelatsolot.com

MOS a MOS