

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 dóna 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

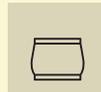


2' – 3'  
180°C



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**