



Ahumado y elaborado a mano
DESDE 1995

HÍGADO DE RAPE AHUMADO

Revisión: 11 Fecha: 26/9/19

REFERENCIA

PRNS201	Hígado de Rape Ahumado 100 g. (EAN:8437012380363)
PRNC201	Hígado de Rape Ahumado 100 g. (caja) (EAN:8437012380578)



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de la pesca (*Lophius piscatorius*) hígado de rape, salado, ahumado en frío con piñas de piñón piñonero, macerado en whisky y cocido a baja temperatura.

ORIGEN	España	
METODO DE PRODUCCIÓN	Extractiva	
ZONA DE CAPTURA	FAO 27 Subzona Atlántico Noroeste	
ARTE DE PESCA	Redes de arrastre	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Blanco y rosado característico de producto
	Olor	Característico de hígado ahumado y cocido
	Sabor	Característico de hígado salado, ahumado y cocido
ALÉRGENOS	Pescado	
ENVASADO Y PRESENTACIÓN	Envasado al vacío. (100 g)	

INGREDIENTES

Hígado de **RAPE** (*Lophius piscatorius*) (99%), whisky de malta, sal, azúcar, pimienta negra y humo natural.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO	Conservación a temperatura entre 1°C y 3°C. Fecha de caducidad: 20 días envasado. Consumo esperado: consumo directo.	
	Valor energético	1599 kJ 382 Kcal
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por 100g)	Grasas	36 g
	De las cuales saturadas	9,8 g
	Hidratos de carbono	3,2 g
	De los cuales azúcares	0,3 g
	Proteínas	11 g
	Sal	1,5 g
IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE	CARPIER RGS: ES12.08084/B C.E.	

REVISADO Y VERIFICADO POR



ELABORADO Y APROBADO POR

Sr. Álvaro Vall.Iloera
CARPIER
Carlos Piernas del Amor S.L.

