



FRINSA VENTRESCA BONITO EN ACEITE DE OLIVA

ELABORACIÓN Tras ser seleccionados en Lonja, el pescado se traslada a fábrica para ser procesado de inmediato en fresco, sin sufrir ningún proceso de congelación.

Se envasa en la lata de forma manual en trozos enteros, sin filetear. se somete a un proceso de esterilización o semicocción.

INGREDIENTES Ventresca de bonito del norte, aceite de oliva y sal

FORMATO OL-120

MSC



