

# PASTA ARTESANA BUÑUELOS DE BACALAO

**NOVEDAD**



**1751 - FAMILIA 19**

Pasta hecha con un 75% de bacalao (*Gadus Morhua*), huevo, ajo, perejil y harina de maíz.

Envasada y congelada en prácticos cubos de 1 kilo.

Una vez descongelado, conservar en frigorífico máximo 4 días.

## Modo de Preparación

Descongelar en frío positivo 24 horas antes de su utilización. Elaborar quenelles directamente del cubo o pasar la pasta a una manga pastelera. Hacer el tamaño deseado y freír en abundante aceite hasta dorar la pasta. Obtendremos unos deliciosos buñuelos artesanos de una forma fácil y rápida.



Mantener a -18 C°

**9,95€/kg**

Oferta válida  
del 15 de Marzo al  
30 de Abril

Con un cubo obtenemos

40 buñuelos de 25 g (0,25€/u.)

Ración de 150 g (6 buñuelos) = **1,49 €**

100 mini buñuelos de 10 g (0,10€/u.)

Tapa de 100 g (10 buñuelos) = **0,99 €**

**Cadaico**