

FICHA TÉCNICA

“CALDO DE PESCADO CONGELADO”

NOMBRE COMERCIAL: “Fumet de peix”, caldo de pescado preparado con sopa marinera, Suquet, Small fry for soup, Soupe de poisson, Brodetto di paranza

COMPONENTES:

- Pescado de roca:
 - Morralla (65% del pescado de sopa):
 - Cinta (*Cepola macrophtalma*)
 - Araña (*Trachinus spp*)
 - Salmonete (*Mullus spp*) Rubio (*Trigla lucerna*)
 - Burro (*Gobius niger*)
 - Cabete (*Lepidotrigla cavillon*)
 - Peluda (*Citharus linguatula*)
 - Crustáceos (5% del pescado de sopa)
 - Galera (*Squilla mantis*)
 - Cangrejo (*Liocarcinus depurator*)
 - Rape (*Lophius piscatorius*) (30% del pescado de sopa)
- AGUA.
- SOFRITO:
 - Tomate
 - Cebolla
 - Ajo
 - Vino (4 l./300 kg fumet)
 - Sal (3 kg / 300 kg fumet)
 - Aceite de oliva virgen.
 - Especias (Cayena y otros)

ORIGEN: Pesca extractiva (arrastre).

En zona ZONA FAO 37.1 MAR MEDITERRANEO. Lonjas de la plataforma del delta del Ebro (l'Ametlla de mar, Sant Carles de la Rapita, Benicarló, Vinaroz, Peñíscola).

DEFINICION:

Caldo de pescado preparado a la manera tradicional con la combinación de diferentes especies (morralla), incluyendo arañas, cintas, salmonetes, cabeza de rape, cabrillas, rubios, galeras pequeñas y cangrejos de sopa, entre otras especies que dan un sabor característico al agua de cocción, resultando un caldo de pescado y marisco que puede consumirse directamente o bien como fondo para preparar arroces, fideuás, verduras, estofados, etc.

METODO DE PRODUCCION:

- La materia prima se adquiere en las lonjas locales y se transporta a la sala de elaboración, donde se lava con agua.
- Se sofríen las verduras y se le añade la morralla con agua, y se cuece durante 15 minutos en agua en ebullición.
- Filtrado físico del caldo.
- Envasado en bolsas de plástico.
- Enfriamiento y congelación en tunel de armario a -33°C durante 6 horas.

TERRES DE L'EBRE RESERVA
DE LA BIOSFERA



www.marviu.com
Telf. (+34) 628 792 966
C/ Estel 38 3ª 2ª
43870 AMPOSTA
TARRAGONA

CADUCIDAD:

24 meses a partir de la fecha de producción.

PRESENTACIÓN: Congelado en bloques de ½ l., 1 l., 2 l., 5 l., 10 l.

