

FITXA DE PRODUCTE



Fumet de peix.
De sabor intens, a mar,
a tradició, a records... TASTA'L



DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE:

Brou de peix obtingut a partir de la cocció de diferents vegetals amb peix i marisc, envasat en format de 900 ml en envàs de vidre i esterilitzat. Sense obrir, es pot emmagatzemar a temperatura ambient fins la seva data de caducitat. Un cop obert, s'ha d'emmagatzemar en refrigeració 48h.

VALORS NUTRICIONALS:

Valor energètic (Kj/ Kcal)	38 Kj / 9,1 Kcal
Greixos (g)	0,7
Dels quals saturats (g)	0,2
Hidrats de Carboni (g)	0,2
Dels quals sucres(g)	0,2
Proteïnes (g)	0,5
Fibra (g)	0
Sal (g)	0,08

PRESENCIA D'AL·LÈRGENS

CONTÉ EL PRODUCTE ...?

Crustacis i productes a base de crustacis	SI
Peix i productes a base de peix	SI
Mol·luscs i productes a base de mol·luscs	POT CONTENIR

PRESENTACIÓ

Envàs de vidre de 900ml. presentat en caixes de 6 unitats.

 Producte sense gluten

RECEPTA



Arròs Mariner

Ingredients per a 4 persones:

- Oli d'oliva
- Arròs bomba
- Calamars
- 2 pots de Fumet de Pescadors de Roses
- 8 Escamarlans
- 8 Gambes
- 12 Musclos
- 12 Cloïses
- Tomàquet
- All
- Pebrot vermell

Primer de tot fem el calamar trocejat amb un xic d'oli d'oliva. (ha de quedar ben dauradet).

A la mateixa paella que hem fet el calamar farem un sofregit amb all, pebrot vermell, tot tallat ben petit i quan està quasi fet el sofregit afegim el tomàquet.

Ara sí és el moment de rossejar l'arròs, el tirem i l'anem remenant per a que no se'ns enganxi ni cremi, quan veiem l'arròs dauradet tirem el fumet ben calent.

Posem a foc ràpid i una vegada arranqui el bull baixem el foc i ho cuinem a foc mig durant uns 18 minuts.

Quan falten 5 minuts per apagar el foc afegim les cloïsses i els musclos ben nets i quan falten 3 minuts podem posar els escamarlans i les gambes.

Deixem reposar tot 5 minuts amb el foc tancat i ja tenim l'arròs a punt per disfrutar-lo.