



ARAN中文

Rúa Pintor Laxeiro, 12 Vigo | 680 474 013

PRESENTACIÓN

Fusión italiana/china. Croquetas de arroz rellena de bacalao dan dan mian y queso de tetilla con alioli de chives.

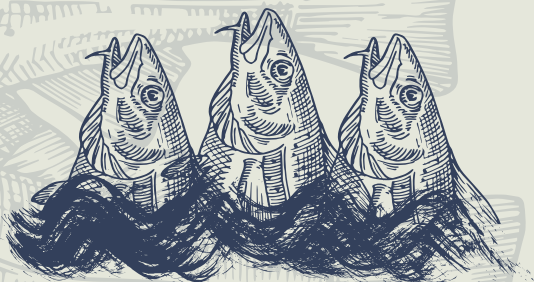
Ingredientes. Pan rallado o pan rallado sin gluten, harina de trigo o harina de arroz, huevo, aceite girasol, aceite oliva, ajo, chives, arroz, fumet de pescado y marisco, tinta de choco, lactosa, pecorino romano, bacalao, queso de tetilla, teriyaki, salsa hoisin, aceite de Chile, sechuan, pasta de sésamo.

ALÉRGENOS

Lactosa, sésamo, soja, crustáceo, pescado, frutos cascara y huevos.

VALORES NUTRICIONALES

Bajo en grasas y rico en **proteínas y minerales como el yodo**, ideal para dietas bajas en calorías. Es una excelente fuente de **vitamina B12, B6 y B3**, además de contener algo de **vitamina D**.



NOMBRE DE LA ESPECIE. BACALAO
NOMBRE CIENTÍFICO. *Gadus morhua*
CALADERO. Atlántico Norte
ARTE DE PESCA. Arrastre de Fondo



FESTIVAL
ARVI DO
PEIXE

PESQUERA
Ancora

Pesquera Ancora SLU fue fundada en 1998 entre las empresas Pleamar S.A y Transpesca S.A en la Coruña. En la actualidad Pesquera Ancora tiene su domicilio social en Vigo y su socio único es UK Fisheries Limited, de los grupos Parlevliet & van der Plas y Samherji.

Pesquera Ancora dispone del 51% de la cuota nacional de bacalao y el mayor buque pesquero de la flota española, el Buque LODAIRO, con 86 metros de eslora y habitabilidad para 34 tripulantes.

VISO

f X @ www.vigoseafest.com