

Código: 2777000006

Artículo: GALLINA BLANCA Caldo concentrado de pescado blanco 0,5 l.



<http://www.gallinablanca-fs.es/foodservice.aspx>



<https://www.facebook.com/gallinablanca>



<https://www.youtube.com/user/RecetasGallinaBlanca>



N/D



<https://twitter.com/gallinablanca>



<https://www.pinterest.com/qallinablanca/>



### Buenas oportunidades de recomendación:

- Bares
- Hoteles
- Restaurantes
- Hospitales
- Catering para empresas.



### Información:

El **caldo de pescado concentrado** Gallina Blanca deriva en dos tipos de producto en función del uso:

Por un lado tenemos el "**Caldo de Pescado Rojo**" hecho de **tomate y gambas** y por otro el "**Caldo de Pescado Blanco**" con ingredientes diferenciales de **pescado, cebolla y ajo**.

Por su color y sabor, el **Caldo de Pescado Blanco** se puede utilizar para nuevas recetas:

- ✓ Base de salsas (merluza, rape, etc)
- ✓ Sopa de pescado con arroz y verduras.
- ✓ Guisos marineros: perfecta armonía con verduras y pescados
- ✓ Aporta sabor a croquetas, buñuelos, albóndigas.
- ✓ Sopa de pescado con arroz y verduras: uso directo una vez reconstituido.



### ¿Sabías que?

Los caldos líquidos concentrados tienen múltiples ventajas y refuerzan el sabor de las comidas:

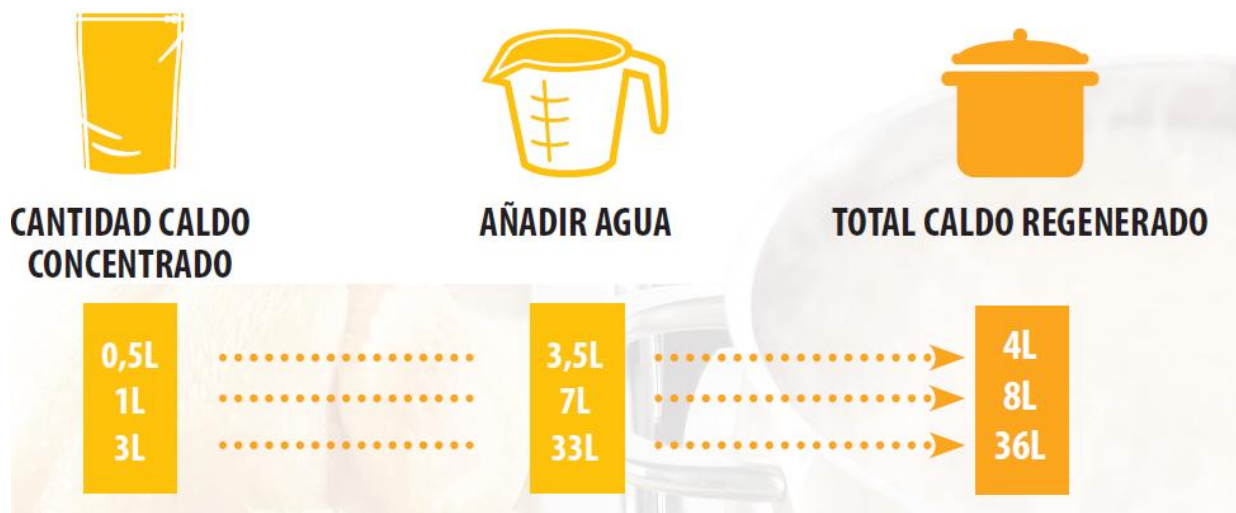
- Son fáciles y rápidos de preparar.
- Ahorra costes: Permite optimizar los tiempos del cocinero, menos gas, menos mano de obra sin mermas.
- Soluciona imprevistos.
- Sabor y textura como un caldo casero.

**Código:** 2777000006

**Artículo:** GALLINA BLANCA Caldo concentrado de pescado blanco 0,5 l.



**Modo de preparación:**



**Fuentes:**

[www.gallinablanca-fs.es/](http://www.gallinablanca-fs.es/)