NUCHAR
EXQUISITA & EXPRESIÓN

Ventajas del empaque SKIN frente al vacío tradicional
- 100% rentabilidad, sin mermas.
- Única presentación en el mercado.
- 0% pinchazos, 0% Roturas.

Pulpo cocido 1 pata entera

Cod: 301125 **Unidad de medida:** Unds
Productor: Foncasal Trading S.L.
Región: Rioja
Empaque: Vacio skin. **Peso/und:** 190 gr. **Caja por:** 24 unds
Consumo preferente: 9 meses
Condiciones de almacenamiento: de 0 a +5°C

Pulpo de 190 grs cocido en su jugo, refrigerado y empacado en bandeja skin que aumenta su vida útil siempre que se **mantenga en las condiciones ideales de temperatura.** Tan sólo necesita calentarse y esta listo para su deleite. Bajo en grasas y alto contenido en vitaminas y minerales. **Mantener refrigerado de 0 a 5°C.**

Pulpo cocido 2 patas enteras

Cod: 301107 **Unidad de medida:** Unds
Productor: Foncasal Trading S.L.
Región: Rioja
Empaque: Vacio skin. **Peso/und:** 200 gr. **Caja por:** 18 unds
Consumo preferente: 9 meses
Condiciones de almacenamiento: de 0 a +5°C

Pulpo de 200 grs cocido en su jugo, refrigerado y empacado en bandeja skin que aumenta su vida útil siempre que se **mantenga en las condiciones ideales de temperatura.** Tan sólo necesita calentarse y esta listo para su deleite. Bajo en grasas y alto contenido en vitaminas y minerales. **Mantener refrigerado de 0 a 5°C.**

Pulpo cocido 3 - 4 patas enteras

Cod: 301104 **Unidad de medida:** Unds
Productor: Foncasal Trading S.L.
Región: Rioja
Empaque: Vacio skin. **Peso/und:** 500 gr. **Caja por:** 10 unds
Consumo preferente: 9 meses
Condiciones de almacenamiento: de 0 a +5°C

Pulpo de 500 grs cocido en su jugo, refrigerado y empacado en bandeja skin que aumenta su vida útil siempre que se **mantenga en las condiciones ideales de temperatura.** Tan sólo necesita calentarse y esta listo para su deleite. Bajo en grasas y alto contenido en vitaminas y minerales. **Mantener refrigerado de 0 a 5°C.**

MONCASA gourmet

NUCHAR

EXQUISITA & EXPRESIÓN

NOVEDADES

Tanto la pata entera ESPECIAL como los Solomillos se pueden preparar a la PLANCHA o a la PARRILLA.

Pulpo cocido 1 pata entera ESPECIAL plancha

Cod: 301231 **Unidad de medida:** Unds
Productor: Foncasal Trading S.L.
Región: Rioja
Empaque: Vacio skin. **Peso/und:** 150 gr. **Caja por:** 24 unds
Consumo preferente: 9 meses
Condiciones de almacenamiento: de 0 a +5°C

El Pulpo al estar cortado en dos mitades longitudinales, sólo requieren darle un golpe fuerte de calor. Esta presentación del Pulpo es actualmente TENDENCIA en las cartas de los mejores restaurantes.
Mantener refrigerado de 0 a 5°C.

Pulpo cocido troceado SOLOMILLO natural

Cod: 301228 **Unidad de medida:** Unds
Productor: Foncasal Trading S.L.
Región: Rioja
Empaque: Vacio skin. **Peso/und:** 80 gr. **Caja por:** 18 unds
Consumo preferente: 9 meses
Condiciones de almacenamiento: de 0 a +5°C

Al estar las rodajas ya cocidas, solo es necesario un golpe de calor tanto en plancha como en sartén, para que adquiera el color dorado /tostado característico de un delicioso SOLOMILLO.
Mantener refrigerado de 0 a 5°C.

Pulpo cocido troceado

Cod: 301212 **Unidad de medida:** Unds
Productor: Foncasal Trading S.L.
Región: Rioja
Empaque: Vacio skin. **Peso/und:** 150 gr. **Caja por:** 24 unds
Consumo preferente: 9 meses
Condiciones de almacenamiento: de 0 a +5°C

Pulpo cocido troceado cocido en su jugo, refrigerado y empacado en bandeja skin que aumenta su vida útil siempre que se **mantenga en las condiciones ideales de temperatura.** Tan sólo necesita calentarse y esta listo para su deleite. Bajo en grasas y alto contenido en vitaminas y minerales.

MONCASA gourmet

NUCHAR

EXQUISITA & EXPRESIÓN

El CALAMAR GIGANTE o POTA DEL PACIFICO (Dosidicus gigas), es un molusco de la familia del pulpo. Sus tentáculos se llaman REJO y su aspecto es más oscuro que en el pulpo, además de tener la piel irregular "pelada", a la hora de cortarlos el centro es BLANCO con toques morados.

Rejo de Pota entero

Cod: 301514 **Unidad de medida:** Unds
Productor: Foncasal Trading S.L.
Región: Rioja
Empaque: Vacio skin. **Peso/und:** 265 gr. **Caja por:** 18 unds
Consumo preferente: 9 meses
Condiciones de almacenamiento: de 0 a +5°C

La pota, al igual que el pulpo, es una buena fuente de proteínas de alto valor biológico. Su aporte de grasas es muy bajo.
Mantener refrigerado de 0 a 5°C.

Rejo de Pota troceado

Cod: 301528, 301521, 301506 **Unidad de medida:** Unds
Productor: Foncasal Trading S.L.
Región: Rioja
Empaque: Vacio skin. **Peso/und:** 80, 100, 200 grs. **Caja por:** 48 y 24 unds
Consumo preferente: 9 meses
Condiciones de almacenamiento: de 0 a +5°C

El Rejo de Pota troceado cocido en su jugo, refrigerado y empacado en bandeja skin, sólo necesita calentarse y está listo para su deleite. Los diferentes formatos satisfacen cualquier necesidad del consumidor.
Mantener refrigerado de 0 a 5°C.

Rejo de Pota troceado

Cod: 301206 **Unidad de medida:** Unds
Productor: Foncasal Trading S.L.
Región: Rioja
Empaque: Vacio skin. **Peso/und:** 500 grs. **Caja por:** 12 unds
Consumo preferente: 9 meses
Condiciones de almacenamiento: de 0 a +5°C

El Rejo de Pota troceado cocido en su jugo, refrigerado y empacado en bandeja skin, sólo necesita calentarse y está listo para su deleite. Formato especial para HoReCa.
Mantener refrigerado de 0 a 5°C.

MONCASA gourmet

NUCHAR

EXQUISITA & EXPRESIÓN

NOVEDADES

Pescados y mariscos

Tanto el rejo entero ESPECIAL como los Solomillos se pueden preparar a la PLANCHA o a la PARRILLA.

Rejo de Pota entero especial para plancha

Cod: 301537 **Unidad de medida:** Unds
Productor: Foncasal Trading S.L.
Región: Rioja
Empaque: Vacio skin. **Peso/und:** 150 gr. **Caja por:** 18 unds
Consumo preferente: 9 meses
Condiciones de almacenamiento: de 0 a +5°C

Esta presentación nos permite preparar el rejo con sólo un toque de calor a la plancha o en el horno. Su aporte de grasas es muy bajo, lo que determina que su valor calórico también lo sea. Así, una ración de pota de 150 gramos aporta unas 120 calorías y sólo 2 gramos de grasa.
Mantener refrigerado de 0 a 5°C.

Rejo de Pota troceado solomillo natural

Cod: 301534 **Unidad de medida:** Unds
Productor: Foncasal Trading S.L.
Región: Rioja
Empaque: Vacio skin. **Peso/und:** 80 gr. **Caja por:** 18 unds
Consumo preferente: 9 meses
Condiciones de almacenamiento: de 0 a +5°C

Al estar las rodajas ya cocidas, solo es necesario un golpe de calor tanto en plancha como en sartén, para que adquiera el color dorado /tostado característico de un delicioso SOLOMILLO. .
Mantener refrigerado de 0 a 5°C.

Sepia cocida entera

Cod: 301509 **Unidad de medida:** Kgs
Productor: Foncasal Trading S.L.
Región: Rioja
Empaque: Vacio skin. **Peso aprox/und:** 300 grs. **Caja por:** 12 unds
Consumo preferente: 6 meses
Condiciones de almacenamiento: de 0 a +5°C

Bajo la misma tecnología skin del pulpo, se ha desarrollado la SEPIA lista para consumir. Sólo necesita calentar el producto a la plancha, en la sartén o en microondas. Ideal para ensaladas.
Mantener refrigerado de 0 a 5°C.

MONCASA gourmet