

Gourmet-, el mejor bacalao en salazon en españa

Envia un email al anunciante: user-175371@AnuncioTIC.com

Messenger: Contacto :

Fecha: Sbado, 28 Febrero de 2015

444 personas han visto este anuncio

Precio: 1

Bacalao salvaje (no de piscifactoria); capturado en palangrae (anzuelo); sin aditivos ni conservantes. Caducidad 12 meses; con folleto explicativo de como desalarlo y cocinarlo; sin espinas. Bakalao del atlantico, Islandia y Faroe; envases hermeticos con tapa dura transparente y retractilados; entregado en su domicilio en 24/48 horas; lo paga al recibirlo.



SOLOMILLO; 3 KG=59 €;

TACO PIL; 3 KG = 49 €

COLAS FILETE 3 KG=39 €

COLITAS; 3 KG= 29 €;

MIGA; 3 KG= 29 €;

TAQUITOS; 3 KG= 39 €;

BAKALAO SALVAJE [NO DE PISCIFACTORIA]; CAPTURADO METODO PALANGRE= ANZUELO; SIN ADITIVOS; SIN CONSERVANTES
CADUCIDAD 12 MESES; CON FOLLETO EXPLICATIVO DE COMO DESALARLO Y COCINARLO; SIN ESPINAS

BAKALAO DEL ATLANTICO, ISLANDIA Y FAROE; ENVASES HERMETICOS CON TAPA DURA TRANSPARENTE Y RETRACTILADOS;
ENTREGADO EN SU DOMICILIO EN 24/48 HORAS; LO PAGA AL RECIBIRLO ;

BAKALAO TODO EL AÑO, PERO EN TIEMPO DE CUARESMA Y SEMANA SANTA MAS;

PIDALO YA

TELEFONOS: 941 594096; TELEFONO Y WHATSAPP: 676 961 460 ;

CORREO ELECTRONICO: katallo69@gmail.com; www.facebook.com/katallo

ANUNCIO DE BENEFICIOS DEL BAKALAO SALADO

Dada su alta cantidad de proteinas, es un alimento recomendado especialmente para el desarrollo muscular. Esta recomendado durante la infancia, la adolescencia y el embarazo, en estas etapas, es necesario mayor aporte
.-La abundancia de yodo, regula nuestro colesterol
-Ayuda a procesar los hidratos de carbono
-Fortalece el cabello, la piel y las uñas
-Contiene propiedades antiinflamatorias

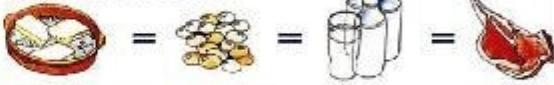


-La abundancia de fosforo ayuda a mantener los huesos y dientes, y contribuye a mejorar las funciones biológicas del cerebro .
-Contiene un 0,5% de grasa, constituida principalmente de ácidos grasos poliinsaturados **Omega-3**,
- Por su abundancia de vitamina B3 se recomienda para combatir la diabetes, artritis o tinnitus
-La vitamina B5 o ácido pantoténico, que se encuentra de forma abundante en el bacalao salado hace que este alimento sea útil para combatir el estrés y las migrañas

- La vitamina B6 y también conocida como piridoxina ayuda a prevenir enfermedades cardíacas, puede reducir los síntomas del tunel carpiano e incluso puede ayudar en la lucha contra el cáncer

EQUIVALENCIA CON OTROS PRODUCTOS BASICOS

500 gr. de bacalao equivalen



500 g. de filetes de bacalao = Huevo 18 unidades = Leche 3 litros y medio = Carne 800 gr.

cada bandeja o envase de bacalao katailo contiene:

Información cómo desalarlo,

Receta de cómo cocinarlo,

EXCLUSIVAS KATAILO S.L.



Calle Los Huertos 10;

Polygon Industrial Tejerías Norte

26500 Calahorra (La Rioja)

tfnos y whatsap 941 594 096 y 676 961 460

También en Facebook: www.facebook.com/katailo:

email: katallo69@gmail.com

www.AnuncioTIC.com