



SINCERAMENTE, FILLA, PREFERIRÍA COMPRAR PEIXE FRESCO.

HOXE É LUNS E NON HAI, PERO NON TE PREOCUPÉS, AQUÍ VENDEN UN PRODUTO CONXELADO ESTUPENDO.

DEIXA BEN PECHADA A PORTA ANTON, A COMIDA PODE ESTRAGARSE.

OS ALIMENTOS VENSE BEN CONSERVADOS PERO SE ATOPAN PRODUTOS CON ESCARCHA OU COA CAIXA DESCOLORIDA NON OS COLLADES.

PODEMOS LEVAR PIZZA E KEADOS?

OFERTA 5€

SURTIDO DE



Os BENFEITO

© 2017

COÑECENDO OS ALIMENTOS CONXELADOS



ESCOITACHES O XOVES A MIGUEL DA UCCAL NO GALICIA POR PIANTE?



SÍ, PIXO QUE ENTENDER AS ETIQUETAS ERA MOI IMPORTANTE, ESPECIALMENTE AS INDICACIÓNS SOBRE O PESO E A ORIXE.

E PENSAR QUE NUN BUQUE FACTORÍA COLLEN O PEIXE E O DEIXAN LISTO PARA LEVAR Á TENDA... PARECE INCRIBLE!

ALÍ LAVAN, CORTAN, CONXELAN, E MESMO ENVASAN. TODO EN MOI POUCO TEMPO, E ASÍ GARANTIR A MAIOR CALIDADE.



E LOGO, QUE FAN CO PEIXE?



MIRA CANTA AUGA PERDE O PEIXE, VAI QUEZAR EN NADA.



TRANQUILA MAMÁ, SEGUNDO A ETIQUETA A CAPA DE ELASEADO É MOI FINNA.

QUE É ISO DO ELASEADO, BÓTANLLE AZUCRE POR RIBA?

HA, HA, HA, NON... O ELASEADO CONSISTE EN ROCIAR O PEIXE CON AUGA POTABLE OU DE MAR PARA QUE SE FORME UNHA CAPA DE XEO QUE O PROTEXA DE CHEIROS, BACTERIAS E QUEIMADURAS...



POIS, EU PENSO QUE ESTAS GAMBAS LEVAN XEO DE MAIS...



PODE SER, POR ISO AS INDICACIÓNS SOBRE A PORCENTAXE DE ELASEADO SON TAN IMPORTANTES. DE FEITO CANTO MAIS XEO MENOR PREZO.

A VERDADE É QUE ESTÁ TODO MOI BO, SUSO!

PAPÁ, APOSTO QUE NON LLE ATOPAS DIFERENZA CO FRESCO...

COMO TODOS QUEREMOS REPETIR PONO A POTA NA MESA.



BEN FEITO!