

COCER MARISCOS

DILUCIÓN ————— 35 g *Winbi*/Litro

Mejore el sabor y la calidad de cualquier tipo de marisco (congelado o fresco) cocinando con esta dilución de *Winbi*.

Ante cualquier duda use nuestra **tabla de tiempos de cocción**, también disponible en: www.winbi.es

TIEMPOS DE COCCIÓN

Bocas	7 min.	Centollo mediano	15 min.
Bogavante grande	30 min.	Cigala grande	6 min.
Bogavante mediano	17 min.	Cigala mediana	3 min.
Buey grande	17 min.	Gambas	*
Buey mediano	15 min.	Galeras	2 min.
Burgaillos	½ min.	Langosta	20 min.
Camarones	*	Langostinos	*
Cangrejos	6 min.	Lapas	10 min.
Cañailas	15 min.	Nécora grande	7 min.
Caracolas	10 min.	Nécora pequeña	5 min.
Centollo grande	18 min.	Percebes	*

* (Sacar el marisco una vez el agua vuelva a hervir.)

El tiempo comienza una vez deposites el producto en el agua hirviendo y ésta vuelva a hervir.

