

ANEXO	FICHA TÉCNICA: PALETILLA DE CABRITO ASADA
-------	--

revisión: 2 - fecha: 21/07/2019

1. DESCRIPCIÓN:

ART. NUM.:	231540
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	Paletilla de Cabrito Asada
CÓDIGO EAN13:	843700440730
CÓDIGO EAN14:	2843700440734
FORMATO:	Bolsas al vacío;
PESO BRUTO:	420 g
PESO NETO:	400 g
CADUCIDAD DESDE FABRICACIÓN:	6 meses
IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA (R.S.I.):	26.015609/LE
FABRICANTE:	Manga Martínez SL
MARCAS:	La Artesa Selección, ComenBabia

2. COMPOSICIÓN:

INGREDIENTES	INGREDIENTES
Paletilla de cabrito	Albahaca
Aceite de oliva	Orégano
Sal Marina	

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL: valores medios en 100 g de porción comestible

PARÁMETROS	VALOR NOMINAL	UNIDADES
Valor Energético	4366 / 165	KJ / KCAL
Proteínas	17,10	g.
Grasas	10,08	g.
Saturadas	4,6	
Insaturadas	5,48	
Hidratos de Carbono:	0,0	g.
Contenido en Minerales	1,59	g.
Sal	0,7	g.

4. ENVASADO, EMBALADO

Formato	Envase
ENVASE	
Material utilizado	<u>Bolsas de vacío de cocción</u>
- Material utilizado (estuche)	Cartón
- Peso bruto sin estuche (Canal Horeca)	420 gr.
- Peso bruto con estuche	470 gr.
- Dimensiones estuche	35 x 11,5 x4, 5 cm.
- Unidades por estuche	1 unidad
EMBALAJE	
- Unidades por caja (con estuche)	5 unidades
- Peso de la caja (uds con estuche)	3 Kg.
Cajas / Peso Palet	54 cajas / 165 K
- Unidades por caja (sin estuche)	8 unidades
- Peso de la caja (uds sin estuche)	4 Kg.
Cajas / Peso Palet	54 cajas / 220 K

5. ALÉRGENOS

- **NO CONTIENE ALÉRGENOS.**

6. OTRAS ESPECIFICACIONES

- Materia prima de gran calidad.
- Producto envasado y cocinado a vacío. Conservar a T^a de refrigeración.

7. SUGERENCIAS DE PREPARACIÓN:

- **HORNO: 10 – 12 MIN. / 250°**
- **Introducimos la Paletilla en el microondas dentro de la bolsa 2 minutos a máxima potencia, ó dejamos que se atempere hasta que el jugo este líquido.**
- **Cortamos la bolsa y separamos el jugo (verter a un cazo)**
- **Ponemos la paletilla en la bandeja del horno (conveniente poner la pieza en la rejilla y la bandeja debajo)**
- **Introducir en el horno precalentado a 250° durante 10-12 minutos.**
- **Calentar el jugo que hemos reservado para acompañar la paletilla.**
- **Servir con guarnición al gusto.**