

ANEXO	FICHA TÉCNICA: CABRITO ASADO EN SU JUGO
-------	--

revisión: 2 - fecha: 21/07/2019

### 1. DESCRIPCIÓN:

<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:</b>	<b>Cabrito Asado en su jugo</b>
<b>CÓDIGO EAN13:</b>	<b>8437004407054</b>
<b>CÓDIGO EAN14:</b>	<b>78437004407053</b>
<b>FORMATO:</b>	Bolsas al vacío;
<b>PESO BRUTO:</b>	2.25 Kg
<b>PESO NETO:</b>	2.2 Kg
<b>CADUCIDAD DESDE FABRICACIÓN:</b>	6 meses
<b>IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA (R.S.I.):</b>	26.015609/LE
<b>FABRICANTE:</b>	Manga Martínez SL
<b>MARCA</b>	COMEMBABIA

### 2. COMPOSICIÓN:

INGREDIENTES
Medio Cabrito (2 cuartos)
Aceite de oliva
Sal
Zumo de Limón

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

PARÁMETROS	VALOR NOMINAL	UNIDADES
<b>Valor Energético</b>	4040 / 151	KJ / KCAL
<b>Proteínas</b>	15,4	g.
<b>Grasas</b>	10,0	g.
Saturadas	4,3	
Insaturadas	5,7	
<b>Hidratos de Carbono:</b>	0,0	g.
<b>Sal</b>	0,6	g.

<b>ENVASE</b>	
- Material utilizado (bolsa)	Bolsas de vacío de cocción
-	
-	
- <b>Peso bruto envase (Canal Horeca)</b>	<b>1.125 Kg</b>
-	
- <b>Unidades por envase</b>	<b>1 cuarto</b>

<b>EMBALAJES</b>	
- Unidades por caja	2 medios (4 cuartos)
- Peso de la caja	<b>4,5 Kg.</b>
- <b>Cajas / Peso palet</b>	<b>24 cajas      110 Kg</b>
-	
-	
-	

#### **4. ALÉRGENOS**

- No contiene alérgenos.*

#### **5. OTRAS ESPECIFICACIONES**

- Materia prima de gran calidad.
- Producto envasado y cocinado a vacío. Conservar a T<sup>a</sup> de refrigeración.

#### **6. SUGERENCIAS DE PREPARACIÓN:**

- **HORNO: 10 – 12 MIN. / 250°**
- **Introducimos el cabrito en el microondas dentro de la bolsa 2 minutos a máxima potencia, o dejamos que se atempere hasta que el jugo este líquido.**
- **Cortamos la bolsa**
- **Ponemos todo el contenido 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.**
- **Servir con guarnición al gusto.**