

ANEXO	<b>½ COCHINILLO ASADO</b>
-------	---------------------------

revisión: 2 - fecha: 21/07/2019

### 1. DESCRIPCIÓN:

<b>ART. NUM.:</b>	351505
<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:</b>	<b>Cochinillo Asado</b>
<b>CÓDIGO EAN13:</b>	<b>8437004407139</b>
<b>CÓDIGO EAN14:</b>	<b>68437004407131</b>
<b>FORMATO:</b>	Bolsas al vacío;
<b>PESO BRUTO:</b>	2, 05 kg. Min.
<b>PESO NETO:</b>	2 kg Min.
<b>CADUCIDAD DESDE FABRICACIÓN:</b>	6 meses
<b>IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA (R.S.I.):</b>	26.015609/LE
<b>FABRICANTE:</b>	<b>Manga Martínez SL</b>
<b>MARCAS:</b>	<b>La Artesa Selección, ComenBabia</b>

### 2. COMPOSICIÓN:

INGREDIENTES	INGREDIENTES
Aceite de Oliva Virgen	Sal Marina
Pimienta Negra	

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

PARÁMETROS	VALOR NOMINAL	UNIDADES
<b>Valor Energético</b>	389 / 93	KJ / KCAL
<b>Proteínas</b>	18,8	g.
<b>Grasas</b>	2,3	g.
Saturadas	0,86	
Insaturadas	1,44	
<b>Hidratos de Carbono:</b>	0,0	g.
<b>Sal</b>	0,19	g.

#### 4. ENVASADO, EMBALADO

Formato	Envase
<b>ENVASE</b>	
Material utilizado	<u>Bolsas de vacío de cocción</u>
- Material utilizado (estuche)	Cartón
- Peso bruto sin estuche (Canal Horeca)	2,050 Kgr.
- Peso bruto con estuche	2,135 Kgr.
- Dimensiones estuche	35 x 15,5 x 10 cm.
- Unidades por estuche	1/2 unidad
<b>EMBALAJE</b>	
- Unidades por caja (con estuche)	5 unidades
- Peso de la caja (uds con estuche)	15 Kg.
Cajas / Peso Palet	
- Unidades por caja (sin estuche)	4 unidades
- Peso de la caja (uds sin estuche)	9 Kg.
Cajas / Peso Palet	36 cajas / 324 K

#### 5. ALÉRGENOS

- **No contiene alérgenos**

#### 6. OTRAS ESPECIFICACIONES

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

#### 7. SUGERENCIAS DE PREPARACIÓN:

- **HORNO: 30 MIN. / 250°**
- **Introducimos el cochinito 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 el cochinito en la bandeja del horno ( conveniente poner la pieza en la rejilla y la bandeja debajo)**
- **Introducir en el horno precalentado a 250° durante 30 minutos.**
- **Calentar el jugo que hemos separado y rociar el cochinito.**
- **Servir con guarnición al gusto.**