

revisión: 3 - fecha: 21/07/2019

1. DESCRIPCIÓN:

ART. NUM.:	221555
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	Pierna de Lechazo Asada
CÓDIGO EAN13:	843700440723
CÓDIGO EAN14:	2843700440727
FORMATO:	Bolsas al vacío;
PESO BRUTO:	570 g
PESO NETO:	550 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:**3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valores medios en 100 g de porción comestible

INGREDIENTES
Pierna de lechazo
Aceite de oliva
Sal Marina
Albahaca
Orégano

PARÁMETROS	VALOR NOMINAL	UNIDADES
Valor Energético	3298 / 144	KJ / KCAL
<i>Proteínas</i>	18,2	g.
Grasas (de las cuales)		
Saturadas	7,9	g.
Insaturadas	3,4	g.
	4,5	g.
Hidratos de Carbono:	0,0	g.
Sal	0,6	g.

4. ENVASADO, EMBALADO

ENVASE	
- Material utilizado (bolsa)	Bolsas de vacío de cocción
- Material utilizado (estuche)	Cartón
- Peso bruto con estuche	610 gr.
- Peso bruto sin estuche (Canal Horeca)	570 gr.
- Dimensiones estuche	35 x 11,5 x 4,5 cm.
- Unidades por estuche	1 unidad

EMBALAJES	
- 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)	5 Kg.
- Cajas / Peso palet	54 cajas 270 K

5. ALÉRGENOS

No contiene alérgenos.

6. OTRAS ESPECIFICACIONES

- Materia prima de gran calidad.
- Producto envasado y cocinado a vacío. Conservar a Tª 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.**

8. FOTOGRAFÍA

