

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

revisión: 2 - fecha: 21/07/2019

**1. DESCRIPCIÓN:**

<b>ART. NUM.:</b>	241545
<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:</b>	<b>Pierna de Cabrito</b>
<b>Asada CÓDIGO EAN13:</b>	<b>843700440747</b>
<b>CÓDIGO EAN14:</b>	<b>2843700440741</b>
<b>FORMATO:</b>	Bolsas al vacío;
<b>PESO BRUTO:</b>	470 g
<b>PESO NETO:</b>	450 g
<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>MARCAS:</b>	<b>La Artesa Selección, ComenBabia</b>

**2. COMPOSICIÓN:**

INGREDIENTES
Pierna de cabrito
Aceite de oliva
Sal Marina
Albahaca
Orégano

**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	
Saturadas	4,3	g.
Insaturadas	5,7	
<b>Hidratos de Carbono:</b>	0,0	g.
<b>Sal</b>	0,6	g.

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

<b>EMBALAJES</b>	
- Unidades por caja (con estuche)	5 unidades
- Peso de la caja (uds con estuche)	<b>3 Kg.</b>
- <b>Cajas / Peso palet</b>	<b>54 cajas      165 K</b>
- Unidades por caja (sin estuche)	8 unidades
- Peso de la caja (uds sin estuche)	<b>5 Kg.</b>
- <b>Cajas / Peso palet</b>	<b>54 cajas      270 K</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 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**

