



CHIVO DE CANILLA

Formato RESTAURACIÓN 15 unid.



5 Raciones
Paletilla con Costillar



5 Raciones
Lomo + Costillar



5 Raciones
Pierna + Costillar



Máxima ternura y sabor con
cabritos lechales



Punto perfecto de asado en
horno de leña



Disfruta de una piel tostada y
una carne de gran jugosidad



Dedica tu tiempo a disfrutar,
Nosotros cocinamos por ti

CHIVO DE CANILLAS Restauración

- Seleccionamos los mejores cabritos lechales
- Condimentamos con AOVE, ajo y un ligero salpimentado
- Se cocina sobre bandeja de latón durante 3 horas, en horno de leña de olivo.
- Se conservan todas sus cualidades intactas con un sistema de vacío final.

Cada caja contiene 15 unidades (2,5 cabritos)

CÓMO DEGUSTAR...

- Atemperar la bolsa con el producto dentro, bajo agua caliente o 3 minutos en microondas.
- Precalentar el horno a 200°C.
- Abrir la bolsa y colocar la carne en una bandeja de horno.
- Calentar en horno a 200°C durante 20-25 min. aproximadamente. (En horno profesional (tipo RATIONAL) 220°C durante 15-16 min.)

INGREDIENTES:

- Cabrito lechal criado de forma natural
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Ajo
- Sal
- Pimienta
- Limón

INFORMACIÓN**NUTRICIONAL***(valores por cada 100gr)*

- **Valor Energético:**
880KJ/211Kcal
- **Grasas:** 11,4g
De las cuales saturadas:
4,8g
- **Hidratos de Carbono:** 0,3g
De los cuales Azúcares:
0,15g
- **Fibra Alimentaria:** 1,0g
- **Proteínas:** 26,1g
- **Sal:** 0,1g

Conservar en refrigeración , de 0°C a 5°C
Fecha de consumo preferente de 90 días desde su fabricación

REF. PRODUCTO	CDC002
EAN CÓDIGO	8437012753020
PACKAGING	Caja de Carton
LARGO	300mm
ANCHO	250mm
ALTO	250mm
PESO NETO	7000 gr
PESO BRUTO	8000gr

LOGÍSTICA

	CAJA	PALET
UNIDADES	15	840
MEDIDA	300X250X250	1200x800x1800
PESO	8 KG	450 KG

DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	V. medido	Valor Límite	Evaluación
Aerobios Mesófilos	Ausencia	10 ⁵	Apto
Enterobacteria lactosa	Ausencia	10 ²	Apto
E. Coli	Ausencia	ausencia	Apto
Salmonella	Ausencia	ausencia	Apto
Staphylococcus aureus	Ausencia	10 ²	Apto

• Cumple las especificaciones del R.D. 3483/2000 para comidas preparadas.

LABORATORIO EXTERNO DE EVALUACIÓN

Además de los controles de calidad realizados por el Dpto. de Calidad de la empresa, en sus instalaciones, sometemos periódicamente a este producto a los ensayos de GRUPO LABSUR AXARQUIA S.C.A. (Laboratorio de Salud Pública A-331/1)