



CHIVO DE CANILLA

Formato RESTAURACIÓN 3 unid.



1 Ración
Paletilla con Costillar



1 Ración
Lomo + Costillar



1 Ración
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 3 unidades (0,5 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 (POSIBILIDAD CONGELADO)**Fecha de consumo preferente de 90 días desde su fabricación**

REF. PRODUCTO	CDC002
EAN CÓDIGO	8437012753099
PACKAGING	Caja de Carton
LARGO	300mm
ANCHO	250mm
ALTO	10mm
PESO NETO	1500 gr
PESO BRUTO	1800gr

LOGÍSTICA

	CAJA	PALET
UNIDADES	3	256
MEDIDA	300X200X100	1200x800x1800
PESO	1,5 KG	400 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)