



Wellington de CABRITO LECHAL asado al horno de leña

JUGOSO CABRITO LECHAL ASADO AL HORNO DE LEÑA , CUBIERTO POR UNA CREMOSA CAPA CON DEUXELLE DE CHAMPIÑONES E HIGADITOS DE CABRITO ENCEBOLLADOS Y UNA CRUJIENTE CAPA DE HOJALDRE.

Cómo degustar

En Horno

- Precalentar el horno a 200°C (calor superior e inferior)
- Abrir la bolsa de vacío y colocar en una bandeja para horno. Recomendable cubrir la bandeja con papel para horno.
- Calentar hasta que el hojaldre esté bien dorado (aproximadamente 20- 25 MIN)(Dependiendo del horno utilizado)

INGREDIENTES:

- Cabrito lechal
- Aceite Oliva Virgen Extra
- Ajo
- Sal y Pimienta
- Cebolla
- Higaditos de Cabrito lechal
- Champiñones
- Hojaldre
- Huevo

Wellington de CABRITO LECHAL asado al horno de leña

- Ingredientes 100% naturales.
- Deshuesado a mano.
- Sacar del congelador, descongelar y calentar
- Listo para consumir, solo tienes que calentar en horno.
- Peso 220 gr. aprox. Ideal para un comensal.

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 congelación a -18°C

Fecha de consumo preferente de 365 días desde su fabricación

Una vez descongelado no volver a congelar y mantener en nevera, máximo 48 horas.

LOGÍSTICA

	CAJA	PALET
UNIDADES	8	1680
MEDIDA	220X220X110	1200x800x1800
PESO	2,0 KG	420 KG

REF. PRODUCTO	CC0005
EAN CÓDIGO	8437012753075
PACKAGING	Bolsa de plástico
LARGO	120mm
ANCHO	100mm
ALTO	70mm
PESO NETO	220 gr
PESO BRUTO	230 gr

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)