

Chivo de Canillas

CABRITO LECHAL

En **CHIVO DE CANILLAS** nos dedicamos a elaborar de forma artesanal en horno de leña uno de los mejores asados tradicionales, utilizando el cabrito lechal criado de forma natural.

Pretendemos facilitar al sector hostelero un asado de excelente calidad, presentado en distintos formatos para que puedan utilizarlo como materia prima para sus excelentes platos.

Para elaborar nuestro cabrito asado nos basamos en las siguientes premisas:

1 CRIANZA



Seleccionamos los mejores cabritos lechales alimentados de forma natural, con apenas un mes de vida, de entre las ganaderías que se encuentran en las faldas del Parque Natural de Sierra Tejeda.

3 A FUEGO LENTO



Cocinando de forma tradicional en horno de leña de olivo durante tres horas, obtenemos una carne rosácea, jugosa y sabrosa con piel tostada.

2 RECETA



Se elabora en bandeja de latón, aderezándolo con Aceite de Oliva Virgen Extra, Ajos y un ligero salpimentado.

4 MODO DE EMPLEO



Nuestro asado está totalmente cocinado, por ello sólo requiere abrir la bolsa de vacío, colocar en una bandeja para horno y calentar aproximadamente 15-20 min. a 200° C.



5 raciones de
PALETILLA CON COSTILLAR



5 raciones de
PIERNA + COSTILLAR



5 raciones de
LOMO BAJO + COSTILLA

CHIVO DE CANILLAS / RESTAURACIÓN

Ración de cabrito lechal al horno de leña. Cada ración es 1/6 de cabrito.

REGENERAR: Atemperar la bolsa de vacío. Vaciar el contenido en una bandeja y, con el horno caliente a 200° C, calentar 15-20 min.

INGREDIENTES: Cabrito lechal, AOVE, ajo, sal y pimienta.

PESO: +500 gr **CONSERVACIÓN:** Refrigerado. **CADUCIDAD:** 90 días **UNIDADES/CAJA:** 15.



PIERNA DE CABRITO LECHAL

Pierna de cabrito lechal asado en horno de leña.

REGENERAR: Atemperar la bolsa de vacío, vaciar el contenido en una bandeja, con el horno caliente a 200°C, calentar 20 min. aprox.

INGREDIENTES: Cabrito lechal, AOVE, ajo, sal y pimienta.

PESO: 350 gr / 500 gr. **CONSERVACIÓN:** REFRIGERADO

CADUCIDAD: 90 días **UNIDADES/CAJA:** 20/15



LINGOTE DESHUESADO

Lingote de cabrito lechal asado al horno de leña y posteriormente deshuesado.

REGENERAR: Sacar de la bolsa de vacío y calentar en horno o microondas.

INGREDIENTES: Cabrito lechal, AOVE, ajo, sal y pimienta.

PESO: 150 gr. **CONSERVACIÓN:** REFRIGERADO

CADUCIDAD: 90 días **UNIDADES/CAJA:** 8/16/60

PLANCHA DE CABRITO LECHAL DESHUESADO 1KG

Plancha de cabrito lechal asado al horno de leña y posteriormente deshuesado.

REGENERAR: Cortar a tamaño deseado y calentar en horno, microondas o bien marcar en sartén hasta conseguir que esté totalmente caliente.

INGREDIENTES: Cabrito lechal, AOVE, ajo, sal, pimienta, crema de higaditos de cabrito encebollado.

PESO: 1.000 gr **CONSERVACIÓN:** CONGELADO

CADUCIDAD: 360 días **UNIDADES/CAJA:** 1



CANELÓN DE CABRITO LECHAL

Canelón de cabrito lechal asado al horno de leña.

REGENERAR: Calentar en microondas 3 minutos cubriendo el plato con film, o bien calentar en horno cubierto de bechamel.

INGREDIENTES: Cabrito lechal, AOVE, ajo, sal, pimienta, higaditos de cabrito encebollado, nata, Leche, pan, nueces.

PESO: 70 gr - 15 cm **CONSERVACIÓN:** CONGELADO

CADUCIDAD: 360 días **UNIDADES/CAJA:** 20

WELLINGTON CHIVO DE CANILLAS

Carne de cabrito lechal deshuesado, junto a la cremosidad de una deuselle con sus higaditos, envuelto en un hojaldre artesanal bañado en huevo.

REGENERAR: Descongelar, con el horno caliente a 200°C, hornear hasta que el hojaldre este totalmente dorado.

INGREDIENTES: Cabrito lechal, AOVE, Ajo, Sal, Pimienta, Higaditos de Cabrito lechal, Cebolla, Champiñones, Hojaldre (harina de trigo, agua, sal, manteca de cerdo, margarina), Huevo.

PESO: 220 gr. **CONSERVACIÓN:** Congelación

CADUCIDAD: 360 días **UNIDADES/CAJA:** 8



ASADURA ENCEBOLLADA CHIVO DE CANILLAS

Higaditos y asadura de cabrito lechal frita con cebolla.

REGENERAR: Verter en una sartén y calentar.

INGREDIENTES: Higaditos riñones y asaduras de cabrito lechal, Cebolla, AOVE, Sal y Pimienta.

PESO: 225gr. **CONSERVACIÓN:** Refrigerado

CADUCIDAD: 90 días **UNIDADES/CAJA:** 9