



La Cacerola
DE MARIA

Tu disfruta, nosotros cocinamos

Aperitivos



FICHA TECNICA: *Magra con tomate*

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato codinado, listo para consumir, elaborado a partir de carne de cerdo mezclada con tomate y especias naturales.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, típico de carnes que contiene.

Sabor: Propio del producto, consecuente a ingredientes que comporta.

Color: Rojo intenso, típico de la salsa de tomate que acompaña.

Textura: Salsa de tomate espesa, con taquitos de magra troceada, cocido en su jugo.

MODO ELABORACION:

Elaborado con carne fresca. Troceado de la carne en dados, frito lentamente en aceite de oliva, una vez cocinada la carne añadimos el tomate y las especias, dejándolo reposar y enfriar antes de su envasado.

MODO DE EMPLEO: Se puede consumir tal cual, aunque la recomendación es calentar previamente.

INGREDIENTES:

Magro de cerdo, tomate frito (Aceite de oliva, aceite de girasol, espesante E-1422, calabacín, cebolla, pimiento, ajo, acidulante E330) aceite girasol, sal, azúcar.

ALERGENOS:

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Conteniendo 1.5 kg ó 0.5 Kg , según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 7 envases de 1.5 kg o 12 de 0.5 kg.

ETIQUETADO: *Magra con tomate casera disantos*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 12 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO. - 1.5 kg o 0.5 kilos según formato de bandeja

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 12 días desde su fabricación.-Referendada en envase, en etiqueta

Fecha: Enero 2018



Cacerola
DE MARIA

Tu disfruta, nosotros cocinamos

Elaborada con la mejor parte del cerdo, solo cabeza de lomo, la parte más jugosa del cerdo, cortada en pequeños trozos y cocidos a fuego lento, sin mezcla de carnes. Con ello se consigue que todos los trozos se cocinen de manera uniforme y su textura sea suave, tierna y jugosa.

Solamente añadimos tomate casero, con una selección de verduras y aceite de oliva. Una vez junto lo dejamos reposar a fuego lento, rehogando, dejando que la carne se empape de la salsa de tomate y verdurita Espectacular, calentito y a mojar pan.

Magra con tomate



FICHA TECNICA: ENSALADILLA RUSA DISANTOS

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto fresco. Plato fresco preparado, terminado, listo para comer, elaborado a partir de patata, atún, mayonesa y verduras varias en vinagre.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, con aromas a las verduras en vinagre y el atún que contiene.

Sabor: Propio del producto, meloso dulce con un toque a verduras, consecuente a ingredientes que comporta.

Color: Blanco amarillento, intenso, con trocitos de atún y verduras.

Textura: Masa homogénea con trocitos de patata y verduras incrustados.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con patata natural cocida, mezclada con el resto de ingredientes. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir fría o a temperatura ambiente, acompañada de colines o picos

INGREDIENTES: Patata, ATUN, Mayonesa (aceite de soja, agua, yema de HUEVO, vinagre, sal, hortalizas variadas, (pepinillo, coliflor, zanahoria) agua sal vinagre, (SULFITOS) olivas. Envasado en atmósfera protectora..

.ALERGENOS:

ATUN Y HUEVO

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.5 Kg y 7 envases de 1.5 kg

ETIQUETADO: *Ensaladilla rusa disantos*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 21 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO Se recomienda consumir fría o a temperatura ambiente, acompañada de colines o picos

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.5 Kg

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 21 días desde su fabricación.-Referendada en envase, en etiqueta

Fecha: Enero 2018



Cacerola
DE MARIA

Tu disfruta, nosotros cocinamos

¿Cuántas recetas de ensaladilla rusa conoce?

¿En qué casa no se elabora rusa? Por cierto,....

Sabía que la receta la invento un cocinero francés, que tenía un restaurante en Moscú y quiso hacer ese guiño con el nombre para popularizarla en Rusia. Nuestra Rusa es muy casera, habitualmente se suelen elaborar con menestra que te venden preparado para tal efecto. Nosotros cocemos cada mañana patatas, nuevas, de una variedad elegida después de muchas pruebas. Se cuecen cada mañana y las aplastamos a mano, una a una, después le ponemos mayonesa de huevos camperos, un picadillo de variantes con las verduras concretas que hemos elegido y tronco de atún, sin aceite, huevos frescos cocidos y unos anillos de aceituna verde y negra.

¿La diferencia? Tendrás que probarla, solo te digo que es distinta a lo que puedes encontrar en el mercado, mucho más compacta, mucho más casera y por supuesto mucho más sabrosa.

Rusa

FICHA TECNICA: ENSALADILLA DE CANGREJO SIN PIÑA

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Ensaladilla de palitos de cangrejo (surimi) aliñada con salsa.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, con ligero toque addo. Con un punto a salsa rosa.

Sabor: Ligeramente ácido, con sabor a cangrejo y salsa rosa.

Color: Blanco, rosado.

Textura: Tierno y firme. Con trozos de cangrejo (surimi) ligeramente crujiente, con consistencia.

MODO ELABORACION:

Elaborado trozos de surimi, cortados en pequeños dados, dejada enfriar y mezclada con mayonesa, añadiendo resto de ingredientes. Envasado en atmosfera protectora.

MODO DE EMPLEO: Consumir en frio (recomendado). Una vez abierto consumir en 5 días

INGREDIENTES:

Sucedáneo de cangrejo (48%) (Surimi (32.5%) [proteína de pescado blanco (93,7%), azúcar, estabilizantes (E451i, E450iii)], agua, almidón de patata, aceite girasol, azúcar, sal, almidón modificado, proteína de soja, huevo en polvo, potenciador del sabor, (glutamato monosódico), aroma natural de cangrejo, carne de cangrejo (0,1%)(crustáceos) y colorantes (E-120, E-160c), Salsa (Aceite de girasol, agua, azúcar, vinagre de vino, yema de huevo pasteurizada, sal, tomate concentrado, vino aromatizado, aroma de whisky, espesantes (goma xantana y goma guar), antioxidantes (glucodeltalactona, EDTA cálcico disódico y ácido cítrico) y conservadores (sorbato potásico y benzoato sódico)), y huevo cocido (8,5%).

ALERGENOS: HUEVO, CRUSTACEOS, PESCADO Y SOJA.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.- ETIQUETADO.- ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Ensaladilla de cangrejo sin piña.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 30 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 400 gr. Bandeja de 250 gr, Bandeja de 200gr

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto, más día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natura más los dos últimos dígitos del año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 30 días desde su fabricación. - Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Marzo 2022



Disfruta, nosotros cocinamos

Despues de escuchar a nuestros clientes hemos modificado la receta, hemos retirado la piña, y el resultado es espectacular, solo tienes que probarla

Ensaladilla cangrejo sin piña

FICHA TECNICA: ENSALADILLA MARINERA

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Ensaladilla de palitos de cangrejo (surimi) aliñada con salsa.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, con ligero toque ácido. Con un punto a salsa rosa.

Sabor: Ligeramente ácido, con sabor a cangrejo y salsa rosa.

Color: Blanco, rosado.

Textura: Tierno y firme. Con cangrejo (surimi) desmigado ligeramente crujiente, con consistencia.

MODO ELABORACION:

Elaborado con cangrejo (surimi), desmigado, dejada enfriar y mezclada con mayonesa, añadiendo resto de ingredientes. Envasado en atmosfera protectora.

MODO DE EMPLEO: Consumir en frío (recomendado). Una vez abierto consumir en 5 días

INGREDIENTES:

Sucedáneo de cangrejo 60% (agua, carne de **pescado** blanco 93.7 %, azúcar, estabilizantes: E420, E450iii, E451i, almidón de patata, aceite de colza, azúcar, sal, potenciador del sabor (E-631) (**crustáceos**), clara de **huevo** en polvo, carne de cangrejo 0,1% (**crustáceos**), colorantes, E-120, E-160c)

Salsa 40 % (aceite de girasol, agua, azúcar, yema de **huevo** pasteurizada, vinagre de vino, sal, antioxidantes: glucodeltalactona y ácido cítrico, zumo de limón, almidón de maíz, espesante: goma xantana, conservadores: sorbato potásico y benzoato sódico)

ALERGENOS: HUEVO, CRUSTACEOS, PESCADO.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Ensaladilla marinera.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 30 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 400 gr. Bandeja de 250 gr, Bandeja de 200gr

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto, más día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más los dos últimos dígitos del año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 30 días desde su fabricación. - Referendada en envase, en etiqueta

Fecha: Marzo 2022



Disfruta, nosotros cocinamos

Delicioso surimi de cangrejo
con nuestra salsa especial.
Fresca, rica y saludable, sin duda
el pincho estrella de las terrazas
para este verano

Pintxo Marinero

FICHA TECNICA: ENSALADILLA PATATA CON AJO

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Ensaladilla de patatas con ajo. Patatas cocidas en su punto, añadiendo alioli con un toque de perejil.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, con ligero toque ácido. Con un punto de alioli.

Sabor: Ligeramente ácido, con ligero sabor a ajo .

Color: Blanco, amarillento.

Textura: Tierno y firme. Con trozos de patata ligeramente crujiente, con consistencia.

MODO ELABORACION:

Elaborado trozos de patata, cortados en pequeños dados, dejada enfriar y mezclada con alioli y mayonesa, añadiendo resto de ingredientes . Envasado en atmosfera protectora.

MODO DE EMPLEO: Consumir en frío (recomendado). Una vez abierto consumir en 5 días

INGREDIENTES:

Patata corte brava (70%) (patata, sal, antioxidante: ácido ascórbico)

Salsa Ali-Oli (30%) (aceite de girasol, agua, azúcar, vinagre de vino, pasta de ajo , yema de **huevo** pasteurizada, sal, perejil, antioxidantes: glucono-delta-lactona y ácido cítrico, espesante: goma xantana, conservadores: sorbato potásico y benzoato sódico.)

ALERGENOS: HUEVO.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.- ETIQUETADO.- ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Ensaladilla patata con ajo.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 30 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 400 gr. Bandeja de 250 gr, Bandeja de 200gr

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto, más día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natura más los dos últimos dígitos del año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 30 días desde su fabricación. - Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Marzo 2022



Disfruta, nosotros cocinamos



¿El secreto de nuestras patatas con ajo?
Una buena patata, en su punto.
El mejor alioli, simple y rico.
El pincho más pedido es su local

Patatas con alioli

FICHA TECNICA: PATATAS AL MONTON

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato preparado elaborado con patata fresca y aceite vegetal.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave. Ligeramente dulce.

Sabor: Suave, con un toque de dulzura.

Color: Blanco, amarillento, típico de la patata.

Textura: Suave y tierno, agradable, blandito.

MODO ELABORACION:

Elaborado con patata fresca. Envasado en atmosfera protectora.

MODO DE EMPLEO: Está pensado para añadir huevos y preparar tortilla, pero también sirve como guarnición para cualquier plato tanto de carne como de pescado, es patata "panadera o a lo pobre". Se puede consumir en frío o en caliente, a gusto. Se recomienda consumir en caliente.

INGREDIENTES:

Patata, cebolla, aceite vegetal y sal. . Modo de empleo. Está pensado para añadir huevos y preparar tortilla, pero también sirve como guarnición para cualquier plato tanto de carne como de pescado, es patata "panadera o a lo pobre". Se puede consumir en frío o en caliente, a gusto. Se recomienda consumir en caliente.

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20) * ORIGEN ESPAÑA.

Alérgenos:

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Patatas al montón

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg,

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto, más día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natura más los dos últimos dígitos del año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: abril 2022



Tu disfruta, nosotros cocinamos

Patatas al montón

Patatas frescas de temporada,
de origen nacional, peladas y
partidas a mano, cocinadas a
fuego lento.
No pierdas tiempo.
Te lo llevamos echo, solo tienes
que caletar a tu gusto y servir.
Especial para tortillas o guarniciones



FIGHA TECNICA: *Lomo en salsa de perdiz*

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato codinado, listo para consumir, elaborado a partir de carne de cerdo rehogada en salsa y espedas naturales.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Típico de carnes que contiene, con un toque a escabeche.

Sabor: Propio del producto, suave, ligeramente escabechado, muy agradable.

Color: Blanco rosáceo, típico del producto.

Textura: Blanda, de fácil asimilación

MODO ELABORACION:

Elaborado con lomo de cerdo fresco. Troceado en rodajas generosas rehogado en una salsa con aceite de oliva y espedas naturales. Loncheado en finas lonchas, presentado en su salsa. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Se puede consumir tal cual, pero se recomienda calentar 30 segundos y servir con alioli

INGREDIENTES:

Lomo de cerdo, vinagre, sal, ajo, laurel, azúcar, Harina de TRIGO (GLUTEN), Aceite de oliva.

ALERGENOS: HARINA DE TRIGO, GLUTEN.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Formato en bandeja de 0.5 kg, o 1.5 kg

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.5 Kg y 7 envases de 1.5kg

ETIQUETADO: *Lomo en salsa de perdiz*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 12 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.-Unidad 0.050 grms. Bandejas de 0.5 Kg y 1.5 Kg

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 12 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Enero 2018



Tu disfruta, nosotros cocinamos

Aburrido del eterno lomo de orza, no se preocupe, tenemos la solución.
Es un producto nuevo, fruto de la investigación y el trabajo de nuestros expertos en cocina de desarrollo, es muy tierno y sabroso, se consume en frío o con un minuto de templado en micro u horno mayonesa. Se siempre acompañado de alioli o mayonesa. Es un plato de entrante o aperitivo, aunque también es posible ofrecerlo, totalmente elaborado. Es un plato terminado en taco como segundo plato. Es un plato y poner en la mesa. Es muy rentable y cómodo se puede multiplicar por cinco el beneficio sobre su coste sin ningún esfuerzo.



Bajo pedido
Lomo salsa de perdiz

FICHA TECNICA: AJILLO DE MATAZON

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato codinado, listo para consumir, elaborado a partir de carne de cerdo mezclada con pan rallado, y especias naturales.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Intenso, típico de carnes que contiene.

Sabor: Propio del producto, especiado, consecuente a ingredientes que comporta.

Color: Marrón claro, intenso, con trozos de carne oscura.

Textura: Espeso, con taquitos de carne cerdo troceada.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con pan casero, cocido hasta conseguir una salsa espesa y uniforme, con trozos de carne de cerdo. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Aunque se puede consumir frío, se recomienda consumir caliente para un sabor más intenso y potenciar todo sus sabor.

INGREDIENTES:

Pan (Harina de TRIGO, GLUTEN), papada, panceta e hígado de cerdo, ESPECIAS Y PIÑONES

ALERGENOS:

HARINA DE TRIGO, GLUTEN. ESPECIAS Y PIÑONES

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.5 Kg y 7 envases de 1 kg

ETIQUETADO: *Ajillo de matazón disantos*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 21 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO: Aunque se puede consumir frío, se recomienda consumir caliente para un sabor más intenso y potenciar todo su sabor

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandejas de 0.5 Kg y 1 Kg

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 21 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Enero 2018



Cacerola
DE MARIA

Tu disfruta, nosotros cocinamos



Producto típico de la sierra del segura, plato que se disfrutaba en la matanza del cerdo, aprovechando el despojo la panceta y la papada del cerdo. Es un plato contundente, fuerte, con carácter y que precisa de una buena digestión, un plato rescatado de la cocina tradicional, de los hogares de la cabecera de la sierra del Segura.

Es un plato para los amantes de la buena cocina, algo que se debe probar, sorprende la mezcla de sabores y matices reconocibles en este plato. En las zonas donde no se conoce sorprende mucho la reacción de la gente al degustarlo, es un sabor que engancha y algo muy diferente a lo comemos habitualmente, un plato trabajado y con personalidad. Para mojar pan.

Ajillo matazón

Solo Temporada

FICHA TECNICA: RABO DE TORO GUISADO

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Guiso elaborado con rabo de vacuno cortado, sellado y rehogado a fuego lento, añadiéndole una fina salsa.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, intenso a carne de ternera. Típico de carne que contiene.

Sabor: Contundente, intenso y suave. Muy agradable

Color: Oscuro, marrón intenso

Textura: Suave y tierna, con consistencia.

MODO ELABORACION:

Elaborado con rabo de vacuno, frito a fuego lento, con una salsa espesa. Envasado en atmosfera protectora.

MODO DE EMPLEO: Consumir en caliente. Se puede calentar tanto en microondas, horno, como ponerlos en una sartén. Calentar a fuego lento hasta que la salsa este totalmente suelta y caliente.

INGREDIENTES:

Rabo de ajojo, Tomate frito (Aceite de oliva, aceite de girasol, calabacín, cebolla, pimiento, ajo), zanahoria, sal, pimienta, hiervas aromáticas, azúcar, aceite girasol vino SULFITOSI.

ENVASADO EN ATMOSFERA PROTECTORA * ORIGEN ESPAÑA

ALERGENOS: SULFITO.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Rabo de toro guisado.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- 1.6

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Agosto 2019



Tu disfruta, nosotros cocinamos

Elaborado con rabos de vacuno seleccionados, limpios y troceados. Guisados lentamente, de manera tradicional y muy despacito, dejando que los sabores se mezclen y formen un guiso de sabor intenso y extraordinario. Disfrute de un plato de la cocina tradicional con trapiro y un sabor para recordar.

Rabo de toro guisado

FICHA TECNICA: CARACOLES EN SALSA

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Guiso elaborado con Caracoles (theba pissana, añadiéndole una fina salsa.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, intenso. Con aromas a hierbabuena.

Sabor: Picantito, intenso y suave.

Color: Oscuro, marrón claro

Textura: Suave y tierna, con bastante caldito.

MODO ELABORACION:

Elaborado con caracoles, añadiendo una salsa con diferentes vegetales. Envasado en atmosfera protectora.

MODO DE EMPLEO: Consumir en caliente. Se puede calentar tanto en microondas, como en cacerola, calentar a fuego lento hasta que la salsa este totalmente suelta y caliente.

INGREDIENTES:

Caracoles (theba pissana),MOLUSCOS, Tomate frito(Aceite de oliva, aceite de girasol, calabacín, cebolla, pimiento,ajo) Cebolla, sal, azúcar, aceite girasol, cayena, hierbabuena, pimenton, harina de trigo GLUTEN. Envasada en atmósfera protectora. Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA PROTECTORA * ORIGEN ESPAÑA

ALERGENOS: MOLUSCOS, GLUTEN.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Caracoles en salsa.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- 1.6

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más los dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Junio 2019



Tu disfruta, nosotros cocinamos

Solo temporada



Los caracoles son un plato especial, o se quiere o se odia, nosotros los cocinamos con una receta muy antigua, con hierbas aromaticas y un caldito para mojar pan. Solo están disponibles en temporada y si tu eres de los que les gustan, no dejes de probarlos, te encantaran

Caracoles

FICHA TECNICA: ATASCABURRAS CASERO *DISANTOS*

DESCRIPCION DE PRODUCTO: **Producto fresco.** Plato fresco preparado, terminado, listo para comer, elaborado a partir de patata, bacalao desalado, almendras y huevo.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, con aromas a bacalao, a frutos secos y huevo.

Sabor: Propio del producto, salado, intenso con aromas a frutos secos.

Color: Blanco amarillento, intenso.

Textura: Masa homogénea con trocitos de patata y bacalao.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con patata natural cocida, mezclada con el resto de ingredientes. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir a temperatura ambiente.

INGREDIENTES: Patata, BACALAO desalado, ALMENDRA, FRUTOS SECOS, HUEVO codo aceite de girasol.

ALERGENOS: FRUTOS SECOS, HUEVO, BACALAO

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.250 gr, 10 de 0.5 Kg y 7 envases de 1.6 kg

ETIQUETADO: *Atascaburras casero*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 21 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO Se recomienda consumir fría o a temperatura ambiente, acompañada de colines o picos

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 250 gr.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 21 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Noviembre 2018



Tu disfruta, nosotros cocinamos



Atascaburras

¿ Y Eso que es? Eso, que es, pues es un plato típicamente Manchego. Básicamente, patata cocida y bacalao pero... ..
Dice la leyenda que unos pastores se quedaron incomunicados en la sierra por una nevada, solo disponían de patatas y bacalao seco en su cabaña, y lógicamente es lo que comieron, después de una semana comiendo lo mismo decían que ese plato "harta hasta las burras" de ahí su nombre Atascaburras. También se suele llamar Ajo arriero ó Ajo mortero.

Es un plato sencillo, muy sabroso y que te sorprende siempre. Con unos ingredientes básicos como es una buena patata, una miga de bacalao seco rehidratada, ajo morado de las Pedroñeras y un aceite de oliva virgen, el resultado es maravilloso, una combinación muy fácil de comer y de sabor muy agradable. Bueno, también le añadimos almendras, naturales con un toque personal de nuestra cocina, un poquito de huevo cocido y algún secretillo más pero el resultado es un plato fresquito, de cualquier hora, un aperitivo, un primero, un segundo. Fácil y sabroso.

FICHA TECNICA: *Medallones de solomillo con pisto manchego*

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato codnado, listo para consumir, elaborado a partir de carne de cerdo mezclada con tomate, pimientos y especias naturales.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, típico de carnes que contiene.

Sabor: Propio del producto, consecuente a ingredientes que comporta.

Color: Rojo intenso, típico de la salsa de tomate que acompaña.

Textura: Salsa de tomate espesa, con medallones de solomillo, cocido en su jugo.

MODO ELABORACION:

Elaborado con carne fresca. Troceado del solomillo en medallones, frito lentamente en aceite de oliva, una vez codnado añadimos el tomate, el pimiento y las especias, dejándolo reposar y enfriar antes de su envasado.

MODO DE EMPLEO: Se puede consumir tal cual, aunque la recomendación es calentar previamente.

INGREDIENTES:

Solomillo de cerdo, tomate frito (Aceite de oliva, aceite de girasol, espesante E-1422, calabacín, cebolla, pimienta, ajo, acidulante E330) pimienta verde y rojo, aceite girasol, sal, azúcar.

ALERGENOS:

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nadonal, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Conteniendo 1.5 kg ó 0.5 Kg , según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja conteniendo 4 envases de 1.5 kg o 8 de 0.5 kg.

ETIQUETADO: *Medallones de solomillo con pisto manchego*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- 1.5 kg o 0.5 kilos según formato de bandeja

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.-Referendada en envase, en etiqueta

Fecha: Enero 2023



Tu disfruta, nosotros cocinamos

Elaborado con solomillo fresco de cerdo cocinado a baja temperatura, mezclado con una espectacular salsa de tomate y trocitos de pimiento rojo y verde. Lo dejamos cocinar a fuego lento para que se mezclen los sabores..... El resultado, tendras que probarlo.....



Medallones de solomillo con pisto manchego

FICHA TECNICA: *TERNERA EN SALSA*

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato cocinado, listo para consumir, elaborado a partir de carne de cerdo mezclada con salsa, verduras y especias naturales.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, típico de carnes que contiene.

Sabor: Propio del producto, consecuente a ingredientes que comporta.

Color: Rojizo, marron oscuro, intenso, típico de la salsa de tomate que acompaña.

Textura: Salsa de tomate espesa, con taquitos de magro de ternera troceada, cocido en su jugo.

MODO ELABORACION:

Elaborado con carne de ternera fresca. Troceado de la carne y formado en taquitos, frito lentamente en aceite de oliva, una vez cocinada la carne añadimos verduras, la salsa y las especias hasta que esta cocinado, dejándolo reposar y enfriar antes de su envasado.

MODO DE EMPLEO: Se puede consumir tal cual, aunque la recomendación es calentar previamente.

INGREDIENTES:

Carne ternera. Salsa.(Tomate frito(Tomate, azúcar, aceite de girasol, aceite de oliva, sal, hortalizas: calabacín, cebolla, pimiento y ajo.), zanahoria, guisantes (agua, sal, azúcar) laurel, Cebolla (A. oliva ,sal.) pimienta, vino, ajo, harina de TRIGO (GLUTEN). ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA. Modo de empleo. Calentar a su gusto.

ALERGENOS: Harina de trigo (GLUTEN).

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Conteniendo 1.5 kg ó 0.5 Kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 7 envases de 1.5 kg o 12 de 0.5 kg.

ETIQUETADO: *Ternera en salsa disantos*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 21 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- 1.5 kg o 0.5 kilos según formato de bandeja

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto (4 dígitos) más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural, más la terminación del ultimo dígito del año.

FECHA DE CADUCIDAD: 21 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Enero 2018



Cacerola Tu disfruta, nosotros cocinamos
DE MARIA

Solo la elaboramos con aguja de añojo, una de las partes más tiernas y sabrosa de la ternera, compramos las piezas y las dejamos madurar en cámara el tiempo necesario, no mezclamos diferentes piezas, con lo que la cocción es integra y uniforme. El resultado es una carne muy jugosa, tierna y agradable. Al no mezclar piezas distintas de la ternera, conseguimos que toda la carne este en el mejor punto de cocción, blandita, que se deshace en la boca desgranando todo su sabor y haciendo que disfrutemos con toda la intensidad de una maravillosa carne. Añadimos unas verduritas ... y una salsa para mojar pan, es todo lo que necesita, plato potente y nutritivo.

Ternera en salsa

FICHA TECNICA: LOMO ADOBO FRITO CON AJETES TIERNOS

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Lomo de cerdo fresco adobado, cortado en taquitos pequeños, frito en aceite vegetal, elaborado a partir de lomo de cerdo fresco, frito a fuego lento en aceite vegetal.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, a lomo recién frito, con olor a ajetes tiernos. Típico de carne que contiene.

Sabor: Suave, limpio, dulce, con sabor del lomo adobado y ajetes tiernos.

Color: Rojo claro y verde tierno de los ajetes.

Textura: Blandito y firme. Suave y tierna. Agradable, con consistencia.

MODO ELABORACION:

Elaborado con lomo de cerdo fresco adobado, cortado en pequeños dados, frito a fuego lento en aceite vegetal, añadiendo ajetes tiernos en su elaboración. Envasado en atmosfera protectora.

MODO DE EMPLEO: Consumir en caliente (recomendado) aunque también se puede consumir en frio. Se puede calentar tanto en microondas, como ponerlos en una sartén.

INGREDIENTES:

Fiambre de lomo, (Lomo de cerdo (53%), agua, fécula patata, sal, proteína aislada de SOJA, dextrosa. Adobo: Fécula de patata, sal, pimentón, dextrosa), ajetes tiernos frescos, aceite vegetal y sal

ALERGENOS: proteína aislada de **SOJA**

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Lomo adobado frito con ajetes tiernos*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- 1.6

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Mayo 2019



Tu disfruta, nosotros cocinamos



Lomo adobado, tierno
y sabroso.
Salteado con ajetes
tiernos de nuestra
huerta, sencillo y apetecible.

Lomo con ajetes tiernos

FICHA TECNICA: *Pechuga de pollo plancha en aceite.*

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Preparado carne de pollo, asada a la plancha y envasada en aceite.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Neutro. Al aceite, al estar cubierto de aceite no se aprecia olor a carne.

Sabor: Suave, a pechuga de pollo.

Color: Blanco.

Textura: Suave y tierna, con la textura original de la pechuga.

MODO ELABORACION:

Elaborado con carne de pollo separada mecánicamente, asada a la plancha, añadiendo el aceite. Envasado en atmosfera protectora.

MODO DE EMPLEO: Consumir en caliente. Se puede calentar tanto en microondas, como en cacerola o sartén, calentar a fuego lento hasta que este caliente.

INGREDIENTES:

Carne de pollo separada mecánicamente, fibra de guisante, sal, estabilizantes (E-451 E-450 E-407) dextrosa, conservadores (E-262 E-270), aromas. Aceite vegetal. Puede contener trazas de SOJA y derivados de productos se SOJA, LECHE y sus DERIVADOS.

Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA PROTECTORA

ALERGENOS: SOJA, LECHE y sus DERIVADOS.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Pechuga de pollo plancha en aceite.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- 1.6

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Junio 2019



Tu disfruta, nosotros cocinamos

Filteamos la pechuga fresca muy finita, la cocinamos a fuego lento, añadimos los ingredientes mágicos... y queda tierna y jugosa.

Si tu establecimiento no dispone de cocina te puede ayudar mucho, para plato, para bocatas, incluso para ensaladas



Bajo pedido

Pechuga de pollo plancha en aceite

FICHA TECNICA: PECHUGA POLLO ESTILO CAMPERO

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Pechuga de pollo, cortado en taquitos pequeños, frito en aceite vegetal, añadiendo mezcla de hiervas aromáticas.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, pechuga recién frita, con olor a finas hiervas. Típico de carne que contiene.

Sabor: Suave, limpio, con sabor de la pechuga y hiervas aromáticas.

Color: Blanco con trocitos de hiervas.

Textura: Blandito y firme. Suave y tierna, agradable, con consistencia.

MODO ELABORACION:

Elaborado con pechuga de pollo fresca, cortada en pequeños dados, frito a fuego lento en aceite vegetal, añadiendo finas hierbas en su elaboración. Envasado en atmosfera protectora.

MODO DE EMPLEO: Consumir en caliente (recomendado) aunque también se puede consumir en frío. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES:

Pechuga de pollo fresca, aceite girasol, mezcla de hiervas. Modo de empleo. Calentar a gusto.

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS:

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Pechuga de pollo estilo campero*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 400 gr. Bandeja de 250 gr, Bandeja de 200gr

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más los dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Mayo 2019



Cacerola
DE MARIA

Tu disfruta, nosotros cocinamos

Taquitos de pechuga fresca, aceite de oliva, una interesante mezcla de hierbas aromáticas, y tiempo, dejamos que los sabores se mezclen que se infusioneñ, el resultado es un plato tierno y jugoso, con un montón de matices a campo, y que te sorprenderá. Pruebalo, te gustara.

Pechuga estilo Campero

FICHA TECNICA: Albóndigas de cerdo (cocinadas)

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato cocinado, listo para consumir, elaborado a partir de carne de cerdo mezclada con salsa, verduras y especias naturales.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, típico de carnes que contiene.

Sabor: Propio del producto, consecuente a ingredientes que comporta.

Color: Rojo intenso, típico de la salsa de tomate que acompaña.

Textura: Salsa de tomate espesa, con taquitos de magra troceada, cocido en su jugo.

MODO ELABORACION:

Elaborado con carne de cerdo fresca. Picado de la carne y formado en pequeñas bolas, frito lentamente en aceite de oliva, una vez cocinada la carne añadimos verduras, la salsa y las especias hasta que esta cocinado, dejándolo reposar y enfriar antes de su envasado.

MODO DE EMPLEO: Se puede consumir tal cual, aunque la recomendación es calentar previamente.

INGREDIENTES:

Albóndiga. (Carne de cerdo. pan rallado (HARINA DE TRIGO (GLUTEN) Sal, dextrina, dextrosa, Conservador, (SO2 1.72%)E-224,(SULFITO) proteína de soja, mezcla de especias, Cebolla, Antioxidantes: E-301, E- 331iii, colorante: E-120). Salsa.(Tomate frito(Tomate, azúcar, aceite de girasol, aceite de oliva, sal espesante E-1422, hortalizas: calabacín, cebolla, pimiento y ajo. Adulante E-330.), Guisantes (agua, sal, azúcar) laurel, Cebolla (A. oliva, sal, corrector de acidez E-330) ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA * ORIGEN ESPAÑA.

ALERGENOS: Lactosa, sulfitos. Harina de trigo (GLUTEN), proteína de soja.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Conteniendo 1.5 kg ó 0.5 Kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 7 envases de 1.5 kg o 12 de 0.5 kg.

ETIQUETADO: *Albóndiga casera de cerdo disantos*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 12 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Peso und +/- 10 gramos. +/- 60 unidades kilo. 1.5 kg o 0.5 kilos según formato de bandeja

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 12 días desde su fabricación.-Referendada en envase, en etiqueta

Fecha: Enero 2018



Tu disfruta, nosotros cocinamos



Elaboramos las albóndigas a mano, una a una, con carne de cerdo y mucha paciencia, las dejamos reposar un día, y al día siguiente le montamos una salsa casera, sin prisas, y a partir de ahí a comer y disfrutar, es una salsa espesa, con mucho cuerpo y suave. Muy natural y directo a la mesa.

Albondigas caseras

FICHA TECNICA: *Bacalao con tomate*

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Guiso elaborado con bacalao, añadiendo una salsa de tomate.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Dulce, intenso. Con aromas a verduras.

Sabor: Suave, intenso y ligeramente addo.

Color: Oscuro. Rojo intenso.

Textura: Compacto con pequeñas laminas, tierna, con bastante salsa.

MODO ELABORACION:

Elaborado con bacalao, añadiendo una salsa con tomate. Envasado en atmosfera protectora.

MODO DE EMPLEO: Consumir en caliente. Se puede calentar tanto en microondas, como en cacerola, calentar a fuego lento hasta que la salsa este totalmente suelta y caliente.

INGREDIENTES:

Filete Bacalao (fogonero) PESCADO, tomate frito (Aceite de oliva, aceite de girasol, calabacón, cebolla, pimiento, ajo) HARINA DE TRIGO GLUTEN, sal, azúcar. Modo de empleo. Calentar a su gusto
ENVASADO EN ATMOSFERA PROTECTORA

ALERGENOS: PESCADO, GLUTEN.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Bacalao con tomate casero.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- 1.6

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Septiembre 2019



Tu disfruta, nosotros cocinamos



Si para un plato como este partes de un buen filete de bacalao, pues casi tienes el trabajo echo, lo pasar por una harina con fuerza, añades un tomate casero y a disfrutar, no necesitas nada más

Bacalao con tomate

FICHA TECNICA: SANGRE CON CEBOLLA

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato preparado elaborado con sangre de ave cocida añadiendo especias, finas hiervas, y cebolla fresca.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave. Ligeramente dulce.

Sabor: Suave, con un toque de dulzura.

Color: Marrón oscuro, apagado, negro.

Textura: Suave y tierno, agradable, blandito.

MODO ELABORACION:

Elaborado con sangre de ave cocida, frita con cebolla fresca y especias naturales. Envasado en atmosfera protectora.

MODO DE EMPLEO: Se puede consumir en frio o en caliente, a gusto. Se recomienda consumir en caliente.

INGREDIENTES:

Sangre de pollo cocida, Cebolla fresca, ajos, aceite vegetal. Modo de empleo. Calentar a gusto.

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20) * ORIGEN ESPAÑA.

Alérgenos:

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Chorizo de orza

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100º

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg,

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Noviembre 2020



Tu disfruta, nosotros cocinamos



Los platos de casqueria son especiales, te gustan o los odias. Este es un buen ejemplo, hay gente que lo adora y lo busca ya que no es facil de encontrar, si te gusta o tus clientes te lo piden no lo dudes, son clientes que volveran y lo consumiran de nuevo.

Sangre cocida con cebolla

FICHA TECNICA: PECHUGA ESCABECHADA

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Filete de pechuga de pollo, media pechuga entera, escabechada a fuego lento.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, ligeramente ácido. Típico del escabeche.

Sabor: Suave, limpio, ligeramente ácido, con sabor a pechuga, delicado.

Color: Blanco, ligeramente marmolado.

Textura: Blandito y firme. Suave y tierno, fácil de desmigalar, agradable, con consistencia.

MODO ELABORACION:

Elaborado con pechuga de pollo fresca, a fuego lento, en escabeche casero respetando mucho los tiempos de cocción. Envasado en atmósfera protectora.

MODO DE EMPLEO: Se puede consumir en frío o en caliente, a gusto. Si se consume en caliente no se recomienda calentar mucho. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES:

Pechuga de pollo fresca, aceite vegetal, cebolla, ajo, vinagre, sal, azúcar, especias naturales. Envasada en atmósfera protectora. Modo de empleo. Calentar a gusto.

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20) * ORIGEN ESPAÑA.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmósfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: Pechuga escabechada

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg,

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Noviembre 2020



Cacerola
DE MARIA

Tu disfruta, nosotros cocinamos



La pechuga es una de las partes más ricas del pollo, sin embargo también es una de las menos "sabrosas". Hay es donde trabajamos nosotros, le preparamos un escabeche suave, la dejamos marinar el tiempo justo, le añadimos los ingredientes mágicos, la cocinamos despacito, sin prisas... el resultado tendrás que probarlo.....

Pechuga escabechada

FICHA TECNICA: CARRILLADA DE CERDO A LA MIEL

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato preparado elaborado con carrillada de cerdo sin hueso, cocida a fuego lento y añadiendo una salsa casera.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave. Ligeramente dulce.

Sabor: Suave, sabor a chorizo, con un toque de dulzura.

Color: Rojo, apagado, marrón.

Textura: Suave y tierno, agradable, con consistencia.

MODO ELABORACION:

Elaborado con chorizo fresco, cocido lentamente con sidra. Envasado en atmosfera protectora.

MODO DE EMPLEO: Se puede consumir en frio o en caliente, a gusto. Se recomienda consumir en caliente.

INGREDIENTES:

Chorizo pincho (Carne de cerdo, orégano, ajo, pimentón dulce, esenda, vino blanco, (SULFITOS), almidón de patata, fibra y proteína de guisante.) Sidra, (manzana, SULFITOS). Aceite vegetal.

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20) * ORIGEN ESPAÑA.

Alérgenos: SULFITOS

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Chorizo de orza

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isotermo o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg,

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Noviembre 2020



Tu disfruta, nosotros cocinamos



La carrillada es una de las partes nobles del cerdo, algo que si sabes cocinarlo te da un gran resultado. Te la ofrecemos a la miel, no esperes algo dulce, simplemente le ponemos suficiente para que se mezcle y se infusione con la carne, la verdad es que es algo exquisito. La puedes acompañar con patatas al monton

Carrillada de cerdo a la miel

FICHA TECNICA: LOMO DE ORZA

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Lomo de cerdo fresco, ligeramente adobado cortado en tacos y frito en aceite vegetal

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave. Típico del adobo.

Sabor: Suave, sabroso, con textura.

Color: Rosáceo, marrón.

Textura: Suave y tierno, agradable, con consistencia.

MODO ELABORACION:

Elaborado con lomo de cerdo fresco, con un ligero adobo. Frito y macerado a fuego lento respetando mucho los tiempos de cocción. Envasado en atmosfera protectora.

MODO DE EMPLEO: Se puede consumir en frio o en caliente, a gusto. Se suele servir lonchado finito con alioli o mayonesa Si se consume en caliente no se recomienda calentar mucho.

INGREDIENTES:

Lomo de cerdo fresco, aceite vegetal, vino y vinagre, (SULFITOS) ajos, sal, azúcar, especias naturales. Envasada en atmósfera protectora. Modo de empleo. Calentar a gusto.

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20) * ORIGEN ESPAÑA.

Alérgenos: SULFITOS

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Lomo de orza

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isotermo o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg,

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Noviembre 2020



Tu disfruta, nosotros cocinamos



Que te puedo contar del lomo de orza, es algo conocido mucho tiempo. Respetando esa tradicion hemos añadido nuevos ingredientes y el resultado tambien es nuevo, rico y tierno, lejos de ese lomo “seco” que algunas veces hemos comido

Lomo de orza

FICHA TECNICA: LOMO ADOBO FRITO LONCHEADO

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Lomo de cerdo fresco adobado, loncheado, frito en aceite vegetal, elaborado a partir de lomo de cerdo fresco, frito a fuego lento en aceite vegetal.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, a lomo recién frito, con olor a ajetes tiernos. Típico de carne que contiene.

Sabor: Suave, limpio, con sabor del lomo adobado.

Color: Rojo claro.

Textura: Blandito y firme. Suave y tierna. Agradable, con consistencia.

MODO ELABORACION:

Elaborado con lomo de cerdo fresco adobado, loncheado, frito a fuego lento en aceite vegetal. Envasado en atmosfera protectora.

MODO DE EMPLEO: Consumir en caliente (recomendado) aunque también se puede consumir en frío. Se puede calentar tanto en microondas, como ponerlos en una sartén.

INGREDIENTES:

Fiambre de lomo, (Lomo de cerdo (53%), agua, fécula patata, sal, proteína aislada de SOJA, dextrosa. Adobo: Fécula de patata, sal, pimentón, dextrosa), ajetes tiernos frescos, aceite vegetal y sal

ALERGENOS: proteína aislada de **SOJA**

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Lomo adobo frito loncheado*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- 1.6

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más los dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Mayo 2019



Cacerola Tu disfruta, nosotros cocinamos
DE MARIA

Lomo adobado, tierno y sabroso,
perfecto para bocatas, o servicio
en plato.

Loncheado en finas lonchas y
totalmente cocinado, solo
calentar y servir

Un plato muy rico y económico

Lomo adobo frito loncheado



FICHA TECNICA: CHORIZO A LA SIDRA

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato preparado elaborado con chorizo fresco, cocido lentamente a la sidra.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave. Ligeramente dulce.

Sabor: Suave, sabor a chorizo, con un toque de dulzura.

Color: Rojo, apagado, marrón.

Textura: Suave y tierno, agradable, con consistencia.

MODO ELABORACION:

Elaborado con chorizo fresco, cocido lentamente con sidra. Envasado en atmosfera protectora.

MODO DE EMPLEO: Se puede consumir en frio o en caliente, a gusto. Se recomienda consumir en caliente.

INGREDIENTES:

Chorizo pincho (Carne de cerdo, orégano, ajo, pimentón dulce, esencia, vino blanco, (SULFITOS), almidón de patata, fibra y proteína de guisante.) Sidra, (manzana, SULFITOS). Aceite vegetal.

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20) * ORIGEN ESPAÑA.

Alérgenos: SULFITOS

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Chorizo de orza

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg,

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Noviembre 2020



Tu disfruta, nosotros cocinamos



Plato originario de Asturias, aunque hace mucho tiempo que su consumo se estendio por toda España. El nuestro es una combinacion muy personal. Utilizamos chorizos manchegos y sidra rosada de Asturias, una mezcla con un resultado espectacular, pruebalo te gustara

Chorizo pintxo a la sidra

FICHA TECNICA: LONGANIZA POLLO FRITA EN ACEITE

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Longaniza de pollo fresca, frito en aceite vegetal, elaborado a partir de longaniza de pollo fresco, frito a fuego lento en aceite vegetal.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, a longaniza de pollo. Típico de carne que contiene.

Sabor: Suave, agradable, con sabor fresco de la longaniza.

Color: Rosado claro.

Textura: Suave y tierna, con consistencia.

MODO ELABORACION:

Elaborado con longaniza de pollo fresca, frita a fuego lento en aceite vegetal. Envasado en atmosfera protectora.

MODO DE EMPLEO: Consumir en caliente (recomendado) aunque también se puede consumir en frío. Se puede calentar tanto en microondas, como ponerlos en una sartén.

INGREDIENTES:

Carne de pollo y cerdo, agua, sal, dextrina, dextrosa, Conservadores, E-224, (SULFITO) ; Antioxidantes: E-301, E-331iii, especias, colorantes: E-120 (0.16%), cebolla deshidratada, aceite de girasol.

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA * ORIGEN ESPAÑA

ALERGENOS: SULFITO.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Longaniza de pollo frita en aceite*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- 1.6

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Agosto 2019



Cacerola
DE MARIA

Tu disfruta, nosotros cocinamos

Longaniza de pollo frita en aceite



Longaniza de pollo elaborada con un 70% de pechuga de pollo. Muy jugosa, cocinada y lista para servir. Es un producto ideal para montar bocatas, solo calentar un poquito y listo para comer, también se puede montar para plato, acompañado de una guarnición.

FICHA TECNICA: LOMO FRESCO LONCHEADO FRITO EN ACEITE

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Lomo de cerdo fresco, frito en aceite vegetal, elaborado a partir de lomo de cerdo fresco, frito a fuego lento en aceite vegetal.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, a lomo recién frito. Típico de carne que contiene.

Sabor: Suave, limpio, con sabor característico del lomo fresco.

Color: Blanco con textura rosita, típico del producto.

Textura: Blandito y firme. Suave y tierna.

MODO ELABORACION:

Elaborado con lomo de cerdo fresco, frito a fuego lento en aceite vegetal, loncheado a 4 mm. Envasado en atmosfera protectora.

MODO DE EMPLEO: Consumir en caliente (recomendado) aunque también se puede consumir en frío. Se puede calentar tanto en microondas, la freidora como ponerlos a la plancha o en una sartén.

INGREDIENTES:

Lomo de cerdo fresco, aceite vegetal y sal

ALERGENOS:

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Lomo frito loncheado*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- 1.6

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Mayo 2019



Tu disfruta, nosotros cocinamos

Lomo loncheado frito en aceite



Lomo fresco, cocinado a baja temperatura y loncheado fino. Es ideal para locales sin cocina, panaderías y cualquier local que monte bocatas, solo dar un golpe de calor y servir. También se puede montar en frío, a su gusto.

FICHA TECNICA: MICHIRONES MANCHEGOS

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Guiso elaborado con habas secas, rehidratadas y cocinadas con hueso de jamón y especias.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, intenso. Típico de carne que contiene.

Sabor: Ligerero a jamón, intenso y suave. Muy agradable

Color: Oscuro, marrón

Textura: Suave, tierna y agradable, con la piel del haba un poco más consistente y el haba tierna.

MODO ELABORACION:

Elaborado con habas secas rehidratadas, añadiendo jamón y chorizo, lo que proporciona una salsa con diferentes matices. Envasado en atmosfera protectora.

MODO DE EMPLEO: Consumir en caliente. Se puede calentar tanto en microondas, horno, como ponerlos en una sartén. Calentar a fuego lento hasta que la salsa este totalmente suelta y caliente.

INGREDIENTES:

Habas secas, codillo de jamón, chorizo, ajo, laurel, pimienta. Tomate frito, azúcar HARINA (GLUTEN). Se recomienda consumir caliente

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20) * Una vez abierto el envase, consumir en 5 días.

ALERGENOS: Harina, gluten

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Michirones Manchegos*.

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- 1.6

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Mayo 2022



Tu disfruta, nosotros cocinamos



Los michirones son un plato típico del levante español. Es un plato sencillo, elaborado con ingredientes básicos, habas secas, chorizo, hueso de jamón, y especias. Es de comer agradable y el secreto está en la cocción lenta y reposada.

Michirones Manchegos



La Cacerola
DE MARIA

Tu disfruta, nosotros cocinamos

Comida Casera

Cocina tradicional

lacacerolademaria.com

*La Cacerola de Maria
Cruz de la Langosta 8
02400 Hellin (AB) 967.303.215
lacacerolademaria@gmail.com*

