



Tu disfruta, nosotros cocinamos

Nuestras Croquetas



FICHA TECNICA: CROQUETA DE POLLO

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto crudo. Rulo de masa elaborado con diversos ingredientes, blando, amarillento, elaborado a partir de bechamel y pechuga de pollo, con posterior proceso manual para convertirla en algo similar a una esfera achatada y rebozada en pan rallado.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Típico de masa de bechamel y pollo que contiene.

Sabor: Propio del producto, ligeramente lácteo y pechuga pollo, consecuente a ingredientes que comporta.

Color: blanco amarillento, típico del producto.

Textura: Tierna, blanda, masa con trocitos.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con bechamel casera, añadiendo después la pechuga de pollo y formando una masa compacta, reposo en cámara 6 horas. Con la masa se elaboran pequeñas bolas alargadas y pasadas por pan rallado. Envasado y etiquetado.

INGREDIENTES:

Carne de pollo, Pan rallado, (Harina de TRIGO GLUTEN), LECHE, Pimienta, Encolante (almidon de maiz modificado, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, sal.

ALERGENOS:

LECHE, LACTOSA, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, 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. Agrupadas conteniendo 15/16 unidades las bandejas de 0.5 Kg, y 40/42 los envases de 1.5 kg. Envasado en atmosfera protectora

ENVASE: Caja de cartón conteniendo 4 unidades las bandejas de 1.5 Kg, y 8 las de 500 gr

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

ETIQUETADO: *Croqueta de pollo*

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

CADUCIDAD: 12 días desde fecha de elaboración

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

MODO DE EMPLEO: Consumir cocinado, freír en freidora o sartén a temperatura alta hasta que estén cocinadas.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.-Unidad de +/- 0.32 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.-Referendada en envase, en etiqueta

Fecha: Enero 2018



Tu disfruta, nosotros cocinamos



Croquetas de Pollo



Por Dios mas croquetas
NO, no son mas croquetas, son **LAS CROQUETAS**.
No hacemos unas croquetas caseras, hacemos croquetas caseras a mano, con materias primas naturales, sin cosas raras.
Solo ponemos pechuga de pollo fresca, deshuesada en nuestras instalaciones, cocida y cortada mecanicamente, ni muslo ni otra case de carne separada para disfrutar.
Solo tiene que probarlas para disfrutar.
hacemos unas croquetas para chuparse los dedos.
Además si le apetece también le hacemos coquetones, con la misma calidad pero el doble de tamaño.

FICHA TECNICA: CROQUETA DE JAMON IBERICO

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto crudo. Rulo de masa elaborado con diversos ingredientes, blando, amarillento, elaborado a partir de bechamel y taquitos de Jamón Ibérico, con posterior proceso manual para convertirla en algo similar a una esfera achatada y rebozada en pan rallado.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Típico de masa de bechamel y Jamón Ibérico que contiene.

Sabor: Propio del producto, ligeramente lácteo y salado, típico del jamón ibérico, consecuente a ingredientes que comporta.

Color: blanco amarillento, típico del producto.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con bechamel casera, añadiendo después los taquitos de jamón ibérico y formando una masa compacta, reposo en cámara 6 horas. Con la masa se elaboran pequeñas bolas alargadas y pasadas por pan rallado. Envasado y etiquetado.

INGREDIENTES:

Jamón Iberico, Pan rallado, (Harina de TRIGO GLUTEN), LECHE, Pimienta, Encolante (almidon de maiz modificado, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, sal.

ALERGENOS:

LECHE, LACTOSA, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, 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. Agrupadas conteniendo 15/16 unidades las bandejas de 0.5 Kg, y 40/42 los envases de 1.5 kg. Envasado en atmosfera protectora

ENVASE: Caja de cartón conteniendo 4 unidades las bandejas de 1.5 Kg, y 8 las de 500 gr

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

ETIQUETADO: *Croqueta de Jamón Ibérico*

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: Consumir cocinado, freír en freidora o sartén a temperatura alta hasta que estén cocinadas.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.-Unidad de +/- 0.32 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: 21 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Julio 2018



Tu disfruta, nosotros cocinamos

Croqueta de Jamón Iberico



Por Dios mas croquetas
NO, no son mas croquetas, son **LAS CROQUETAS**.
No hacemos unas croquetas caseras, hacemos croquetas caseras a mano, con materias primas naturales, sin cosas raras.
Cortamos Jamón Iberico a taquitos y ya esta, natural y sano.
Si tenemos el mejor Jamon Iberico pues con eso hacemos nuestras croquetas, solo tiene que probarlas para disfrutar.
hacemos unas croquetas para chuparse los dedos.
Además si le apetece también le hacemos coquetones, con la misma calidad pero el doble de tamaño.

FICHA TECNICA: CROQUETA DE SETAS

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto crudo. Rulo de masa elaborado con diversos ingredientes, blando, amarillento, elaborado a partir de bechamel y una mezcla de setas del bosque, con posterior proceso manual para convertirla en algo similar a una esfera achatada y rebozada en pan rallado.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Típico de masa de bechamel y setas que contiene.

Sabor: Propio del producto, ligeramente lácteo y salado, con sabor a setas, afrutado y agradable consecuente a ingredientes que comporta.

Color: blanco amarillento, típico del producto.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con bechamel casera, añadiendo después las setas y formando una masa compacta, reposo en cámara 6 horas. Con la masa se elaboran pequeñas bolas alargadas y pasadas por pan rallado. Envasado y etiquetado.

INGREDIENTES:

Setas del bosque mezcladas. Pan rallado, (Harina de TRIGO GLUTEN), LECHE, Pimienta, Encolante (almidón de maíz modificado, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, sal. Contiene trazas de SOJA

ALERGENOS:

LECHE, LACTOSA, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, HARINA DE TRIGO, GLUTEN, 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. Agrupadas conteniendo 15/16 unidades las bandejas de 0.5 Kg, y 40/42 los envases de 1.5 kg. Envasado en atmosfera protectora

ENVASE: Caja de cartón conteniendo 4 unidades las bandejas de 1.5 Kg, y 8 las de 500 gr

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

ETIQUETADO: *Croqueta de setas del bosque*

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

CADUCIDAD: 15 días desde fecha de elaboración

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

MODO DE EMPLEO: Consumir cocinado, freír en freidora o sartén a temperatura alta hasta que estén cocinadas.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Unidad de +/- 0.32 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 los dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 15 días desde su fabricación.-Referendada en envase, en etiqueta

Fecha: Noviembre 2019



Tu disfruta, nosotros cocinamos



Croqueta de setas

Por Dios mas croquetas.....
NO, no son mas croquetas, son **LAS CROQUETAS**.
No hacemos unas croquetas caseras, hacemos croquetas caseras a mano, con materias primas naturales, sin cosas raras. Solo les ponemos la mejor mezcla de setas del bosque, buscamos calidad, y el mejor sabor con los ingredientes naturales pues con eso hacemos nuestras croquetas, solo tiene que probarlas para disfrutar hacemos unas croquetas para chuparse los dedos. Además si le apetece también le hacemos coquetones, con la misma calidad pero el doble de tamaño.

Bajo pedido

FICHA TECNICA: *CROQUETA DE BACALAO*

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto crudo. Rulo de masa elaborado con diversos ingredientes, blando, amarillento, elaborado a partir de bechamel y BACALAO, con posterior proceso manual para convertirla en algo similar a una esfera achatada y rebozada en pan rallado.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Típico de masa de bechamel y Bacalao que contiene.

Sabor: Propio del producto, ligeramente lácteo y salado, típico del Bacalao, consecuente a ingredientes que comporta.

Color: blanco amarillento, típico del producto.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con bechamel casera, añadiendo después el bacalao y formando una masa compacta, reposo en cámara 6 horas. Con la masa se elaboran pequeñas bolas alargadas y pasadas por pan rallado. Envasado y etiquetado.

INGREDIENTES:

Bacalao, Pan rallado, (Harina de TRIGO GLUTEN), LECHE, Pimienta, Encolante (almidón de maíz modificado, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, sal.

ALERGENOS:

BACALAO, LECHE, LACTOSA, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, 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. Agrupadas conteniendo 15/16 unidades las bandejas de 0.5 Kg, y 40/42 los envases de 1.5 kg. Envasado en atmosfera protectora

ENVASE: Caja de cartón conteniendo 4 unidades las bandejas de 1.5 Kg, y 8 las de 500 gr

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

ETIQUETADO: *Croqueta de Bacalao*

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: Consumir coñado, freír en freidora o sartén a temperatura alta hasta que estén coñadas.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO:-Unidad de +/- 0.32 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: 21 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Julio 2018



Tu disfruta, nosotros cocinamos



Croquetas de Bacalao

Bajo pedido

FICHA TECNICA: CROQUETA DE QUESO CABRA

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto crudo. Rulo de masa elaborado con diversos ingredientes, blando, amarillento, elaborado a partir de bechamel y queso de cabra, con posterior proceso manual para convertirla en algo similar a una esfera achatada y rebozada en pan rallado.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Típico de masa de bechamel y queso que contiene.

Sabor: Propio del producto, ligeramente lácteo y queso de cabra, consecuente a ingredientes que comporta.

Color: blanco amarillento, típico del producto.

Textura: Tierna, blanda, masa con trocitos.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con bechamel casera, añadiendo después el queso de cabra y formando una masa compacta, reposo en cámara 6 horas. Con la masa se elaboran pequeñas bolas alargadas y pasadas por pan rallado. Envasado y etiquetado.

INGREDIENTES:

Queso de cabra (LECHE, LACTOSA), cebolla. Pan rallado, Harina de TRIGO (GLUTEN), LECHE (LACTOSA), Pimienta, almidon de maiz modificado, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, sal, emulgentes E-412.

ALERGENOS:

LECHE, LACTOSA, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, 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. Agrupadas conteniendo 15/16 unidades las bandejas de 0.5 Kg, y 40/42 los envases de 1.5 kg. Envasado en atmosfera protectora

ENVASE: Caja de cartón conteniendo 4 unidades las bandejas de 1.5 Kg, y 8 las de 500 gr

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

ETIQUETADO: *Croqueta de queso de cabra*

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

CADUCIDAD: 12 días desde fecha de elaboración

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

MODO DE EMPLEO: Consumir cocinado, freír en freidora o sartén a temperatura alta hasta que estén cocinadas.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.-Unidad de +/- 0.32 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



Por Dios más croquetas....
NO, no son más croquetas, son LAS CROQUETAS.
No hacemos unas croquetas caseras, hacemos croquetas caseras a mano, con materias primas naturales, sin cosas raras, con queso de cabra natural y sano.
Si tenemos los ingredientes originales, los naturales.... Porque hacer como los demás que ponen saborizantes, sucedáneos o demás "cremas".hacemos unas croquetas para chuparse los dedos. Además si le apetece también le hacemos coquetones, con la misma calidad pero el doble de tamaño.

Croquetas de queso de cabra

FICHA TECNICA: CROQUETON DE POLLO

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto crudo. Rulo de masa elaborado con diversos ingredientes, blando, amarillento, elaborado a partir de bechamel y pechuga de pollo, con posterior proceso manual para convertirla en algo similar a una esfera achatada y rebozada en pan rallado.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Típico de masa de bechamel y pollo que contiene.

Sabor: Propio del producto, ligeramente lácteo y pechuga pollo, consecuente a ingredientes que comporta.

Color: blanco amarillento, típico del producto.

Textura: Tierna, blanda, masa con troitos.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con bechamel casera, añadiendo después la pechuga de pollo y formando una masa compacta, reposo en cámara 6 horas. Con la masa se elaboran pequeñas bolas alargadas y pasadas por pan rallado. Envasado y etiquetado.

INGREDIENTES:

Carne de pollo, Pan rallado, (Harina de TRIGO GLUTEN), LECHE, Pimienta, Encolante (almidón de maíz modificado, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, sal.

ALERGENOS:

LECHE, LACTOSA, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, 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. Agrupadas conteniendo 15/16 unidades las bandejas de 0.5 Kg, y 40/42 los envases de 1.5 kg. Envasado en atmosfera protectora

ENVASE: Caja de cartón conteniendo 4 unidades las bandejas de 1.5 Kg, y 8 las de 500 gr

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

ETIQUETADO: *Croqueton de pollo*

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

CADUCIDAD: 12 días desde fecha de elaboración

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

MODO DE EMPLEO: Consumir cocinado, freír en freidora o sartén a temperatura alta hasta que estén cocinadas.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO:-Unidad de +/- 0.62 grms. Bandejas 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



Croqueton de pollo



Bajo pedido

FICHA TECNICA: CROQUETON DE JAMON IBERICO

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto crudo. Rulo de masa elaborado con diversos ingredientes, blando, amarillento, elaborado a partir de bechamel y taquitos de Jamón Ibérico, con posterior proceso manual para convertirla en algo similar a una esfera achatada y rebozada en pan rallado.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Típico de masa de bechamel y Jamón Ibérico que contiene.

Sabor: Propio del producto, ligeramente lácteo y salado, típico del jamón ibérico, consecuente a ingredientes que comporta.

Color: blanco amarillento, típico del producto.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con bechamel casera, añadiendo después los taquitos de jamón ibérico y formando una masa compacta, reposo en cámara 6 horas. Con la masa se elaboran pequeñas bolas alargadas y pasadas por pan rallado. Envasado y etiquetado.

INGREDIENTES:

Jamón Iberico, Pan rallado, (Harina de TRIGO GLUTEN), LECHE, Pimienta, Encolante (almidon de maiz modificado, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, sal.

ALERGENOS:

LECHE, LACTOSA, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, 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. Agrupadas conteniendo 15/16 unidades las bandejas de 0.5 Kg, y 40/42 los envases de 1.5 kg. Envasado en atmosfera protectora

ENVASE: Caja de cartón conteniendo 4 unidades las bandejas de 1.5 Kg, y 8 las de 500 gr

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

ETIQUETADO: *Croqueton de Jamón Ibérico*

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: Consumir cocinado, freír en freidora o sartén a temperatura alta hasta que estén cocinadas.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.-Unidad de +/- 0.65 grms. Bandejas de 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.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Julio 2018



Tu disfruta, nosotros cocinamos



Croqueton de Jamon Iberico

Bajo pedido

FICHA TECNICA: CROQUETON DE QUESO CABRA

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto crudo. Rulo de masa elaborado con diversos ingredientes, blando, amarillento, elaborado a partir de bechamel y queso de cabra, con posterior proceso manual para convertirla en algo similar a una esfera achatada y rebozada en pan rallado.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Típico de masa de bechamel y queso que contiene.

Sabor: Propio del producto, ligeramente lácteo y queso de cabra, consecuente a ingredientes que comporta.

Color: blanco amarillento, típico del producto.

Textura: Tierna, blanda, masa con troitos.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con bechamel casera, añadiendo después el queso de cabra y formando una masa compacta, reposo en cámara 6 horas. Con la masa se elaboran pequeñas bolas alargadas y pasadas por pan rallado. Envasado y etiquetado.

INGREDIENTES:

Queso de cabra (LECHE, LACTOSA), cebolla. Pan rallado, Harina de TRIGO (GLUTEN), LECHE (LACTOSA), Pimienta, almidon de maiz modificado, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, sal, emulgentes E-412.

ALERGENOS:

LECHE, LACTOSA, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, 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. Agrupadas conteniendo 15/16 unidades las bandejas de 0.5 Kg, y 40/42 los envases de 1.5 kg. Envasado en atmosfera protectora

ENVASE: Caja de cartón conteniendo 4 unidades las bandejas de 1.5 Kg, y 8 las de 500 gr

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

ETIQUETADO: *Croqueton de queso de cabra*

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

CADUCIDAD: 12 días desde fecha de elaboración

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

MODO DE EMPLEO: Consumir cocinado, freír en freidora o sartén a temperatura alta hasta que estén cocinadas.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.-Unidad de +/- 0.62 grms. Bandejas 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



Croqueton de queso de cabra

Bajo pedido



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 (A.B.) 967.303.215
lacacerolademaria@gmail.com*

