



Cacerola
DE MARIA

Tu disfruta, nosotros cocinamos

*Sientate
&
disfruta*



FICHA TECNICA: TALLARINES CON ATUN

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato de pasta preparado y codnado, listo para calentar y consumir. Elaborado con pasta seca, añadiendo los demás ingredientes necesarios para su terminación.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, a pasta y tomate.

Sabor: Suave, ligeramente ácido y con sabor a pescado. Muy agradable

Color: Naranja, rojo típico del tomate frito que contiene. Con tonos oscuros.

Textura: Suave y un poco al dente, con consistencia típica de la pasta.

MODO ELABORACION:

Elaborado con pasta seca, cocida hasta poner al dente añadiendo posteriormente tomate frito y atún dejándolo cocinar a fuego lento para que se mezclen los sabores.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir en caliente. Calentar al gusto de cada comensal. También se puede consumir en frío. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES:

Tallarines (Sémola de TRIGO, puede contener trazas de HUEVO). Tomate frito (Tomate, almidón de maíz, aceite de girasol, azúcar, sal, acidulante :E 330, ajo y cebolla. ATUN. (PESCADO) Especies naturales. Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS: HUEVO, 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, 0.5, 0.4, 0.25, 0.2 Kg según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora. (Biogon NCO 20)

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

ETIQUETADO: *Tallarines con atún.*

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.- Aproximado según formato (indicado en la etiqueta) se comercializa por unidad o kg, según formato.

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: Octubre 2019



Cacerola Tu disfruta, nosotros cocinamos
DE MARIA



Tallarines atun

FICHA TECNICA: TALLARINES CARBONARA

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato de pasta preparado y codnado, listo para calentar y consumir. Elaborado con pasta seca, añadiendo los demás ingredientes necesarios para su terminación.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, a pasta y tomate.

Sabor: Suave, ligeramente ácido y con sabor a carne y lacteos. Muy agradable

Color: Naranja, rojo típico del tomate frito que contiene. Con tonos oscuros.

Textura: Suave y un poco al dente, con consistencia típica de la pasta.

MODO ELABORACION:

Elaborado con pasta seca, cocida hasta poner al dente añadiendo posteriormente tomate frito, bacon y la salsa carbonara, dejándolo codnar a fuego lento para que se mezclen los sabores.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir en caliente. Calentar al gusto de cada comensal. También se puede consumir en frio. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100º

INGREDIENTES:

Tallarines (Sémola de TRIGO, puede contener trazas de HUEVO). Bacon, (Proteína de SOJA, proteína de LECHE) NATA, (LECHE, LACTOSA), cebolla, aceite de girasol. Espedas naturales. Modo de empleo. Calentar a su gusto ORIGEN ESPAÑA. Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS: TRIGO, SOJA, LECHE, PUEDE CONTENER TRAZAS DE 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, 0.5, 0.4, 0.25, 0.2 Kg según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora. (Biogon NCO 20)

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

ETIQUETADO: *Tallarines carbonara.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4ºC.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

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

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100º

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Aproximado según formato (indicado en la etiqueta) se comercializa por unidad o kg, según formato.

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: Octubre 2019



Tu disfruta, nosotros cocinamos



Tallarines Carbonara

FICHA TECNICA: TALLARINES BOLOÑESA

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato de pasta preparado y condado, listo para calentar y consumir. Elaborado con pasta seca, añadiendo los demás ingredientes necesarios para su terminación.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, a pasta y tomate.

Sabor: Suave, ligeramente ácido y con sabor a carne. Muy agradable

Color: Naranja, rojo típico del tomate frito que contiene. Con tonos oscuros.

Textura: Suave y un poco al dente, con consistencia típica de la pasta.

MODO ELABORACION:

Elaborado con pasta seca, cocida hasta poner al dente añadiendo posteriormente tomate frito y carne de cerdo picada, dejándolo condar a fuego lento para que se mezclen los sabores.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir en caliente. Calentar al gusto de cada comensal. También se puede consumir en frío. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES:

Tallarines (Sémola de TRIGO, puede contener trazas de HUEVO). Tomate frito (Tomate, almidón de maíz, aceite de girasol, azúcar, sal, acidulante :E 330, ajo y cebolla. ATUN. (PESCADO) Especies naturales. Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

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, 0.5, 0.4, 0.25, 0.2 Kg según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora. (Biogon NCO 20)

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

ETIQUETADO: *Tallarines boloñesa.*

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.- Aproximado según formato (indicado en la etiqueta) se comercializa por unidad o kg, según formato.

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: Octubre 2019



Tu disfruta, nosotros cocinamos



Tallarines boloñesa

FICHA TECNICA: MACARRONES CON VERDURAS FRESCAS

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato preparado, terminado, listo para comer. Elaborado con macarrones y verduras frescas.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, con aromas a pasta y verduras.

Sabor: Propio del producto, con cuerpo, intenso con aromas pasta y verduras.

Color: Blanco, salpicado por el color de las verduras que contiene.

Textura: Propia de la pasta, ligeramente al dente con trocitos de verdura.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con macarrones y verduras frescas, cocido a fuego lento de forma tradicional. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir calentito. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES: Macarrones (Sémola de TRIGO, puede contener trazas de HUEVO). Tomate (almidón de maíz, aceite de girasol, azúcar, sal, acidulante :E 330). ajo y cebolla. Verduras frescas en proporción variable. Especies naturales. Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS: TRIGO, PUEDE CONTENER TRAZAS DE 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 0.250 gr, 10 de 0.5 Kg y 7 envases de 1.6 kg

ETIQUETADO: *Macarrones con verduras frescas*

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

CADUCIDAD: 21días desde fecha de elaboración

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

MODO DE EMPLEO Se recomienda consumir calentito.

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 las dos últimos dígitos de año en curso.

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

Fecha: Noviembre 2018



Cacerola
DE MARIA

Tu disfruta, nosotros cocinamos



Macarrones con Verdura

FICHA TECNICA: MACARRONES CARBONARA

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato de pasta preparado y codnado, listo para calentar y consumir. Elaborado con pasta seca, añadiendo los demás ingredientes necesarios para su terminación.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, a pasta y tomate.

Sabor: Suave, ligeramente ácido y con sabor a carne y lacteos. Muy agradable

Color: Naranja, rojo típico del tomate frito que contiene. Con tonos oscuros.

Textura: Suave y un poco al dente, con consistencia típica de la pasta.

MODO ELABORACION:

Elaborado con pasta seca, cocida hasta poner al dente añadiendo posteriormente tomate frito, bacon y la salsa carbonara, dejándolo codnar a fuego lento para que se mezclen los sabores.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir en caliente. Calentar al gusto de cada comensal. También se puede consumir en frio. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100º

INGREDIENTES:

Tallarines (Sémola de TRIGO, puede contener trazas de HUEVO). Bacon, (Proteína de SOJA, proteína de LECHE) NATA, (LECHE,LACTOSA), cebolla, aceite. Especies naturales. Modo de empleo. Calentar a su gusto. Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS: SOJA, LECHE, PUEDE CONTENER TRAZAS DE 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, 0.5, 0.4, 0.25, 0.2 Kg según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora. (Biogon NCO 20)

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

ETIQUETADO: *Macarrones carbonara.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4ºC.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

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

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100º

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Aproximado según formato (indicado en la etiqueta) se comercializa por unidad o kg, según formato.

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: Octubre 2019



Tu disfruta, nosotros cocinamos



Macarrones Carbonara

FICHA TECNICA: MACARRONES BOLOÑESA

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato de pasta preparado y codnado, listo para calentar y consumir. Elaborado con pasta seca, añadiendo los demás ingredientes necesarios para su terminación.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, a pasta y tomate.

Sabor: Suave, ligeramente ácido y con sabor a carne. Muy agradable

Color: Naranja, rojo típico del tomate frito que contiene. Con tonos oscuros.

Textura: Suave y un poco al dente, con consistencia típica de la pasta.

MODO ELABORACION:

Elaborado con pasta seca, cocida hasta poner al dente añadiendo posteriormente tomate frito y carne de cerdo picada, dejándolo codnar a fuego lento para que se mezclen los sabores.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir en caliente. Calentar al gusto de cada comensal. También se puede consumir en frío. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES:

Macarrones (Sémola de TRIGO, puede contener trazas de HUEVO). Tomate (almidón de maíz, aceite de girasol, azúcar, sal, acidulante :E 330). Ajo y cebolla. Especies naturales. Modo de empleo. Calentar a su gusto
ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS: TRIGO, PUEDE CONTENER TRAZAS DE 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, 0.5, 0.4, 0.25, 0.2 Kg según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora. (Biogon NCO 20)

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

ETIQUETADO: *Macarrones boloñesa.*

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.- Aproximado según formato (indicado en la etiqueta) se comercializa por unidad o kg, según formato.

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: Octubre 2019



Cacerola
DE MARIA

Tu disfruta, nosotros cocinamos



Macarrones Boloñesa

FICHA TECNICA: LENTEJAS CON VERDURA

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato de legumbres y verduras, preparado y codnado, listo para calentar y consumir. Elaborado con legumbres secas, añadiendo las verduras necesarias para su terminación.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, a guiso casero.

Sabor: Suave, a legumbres guisadas y verdura fresca.

Color: Marrondito, típico de los ingredientes que contiene. Con tonos oscuros.

Textura: Caldito espeso y con trocitos de verdura, muy agradable.

MODO ELABORACION:

Elaborado con legumbres secas, patatas y verduras frescas, dejándolo codnar a fuego lento para que se mezden los sabores.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir en caliente. Calentar al gusto de cada comensal. También se puede consumir en frio. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100º

INGREDIENTES:

Lentejas, patata, calabacón, zanahoria, cebolla, ajo, tomate, judías verdes, sal, azúcar, laurel. Modo de empleo. Calentar a su 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, 0.5, 0.4, 0.25, 0.2 Kg según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora. (Biogon NCO 20)

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

ETIQUETADO: *Lentejas con verduras frescas.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4ºC.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

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

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100º

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Aproximado según formato (indicado en la etiqueta) se comercializa por unidad o kg, según formato.

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.- Referendada en envase, en etiqueta

Fecha: Octubre 2019



Cacerola
DE MARIA

Tu disfruta, nosotros cocinamos



Lentejas con Verduras

FICHA TECNICA: LENTEJAS CON CHORIZO MANCHEGO

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato de legumbres y verduras, preparado y codnado, listo para calentar y consumir. Elaborado con legumbres secas, añadiendo chorizo y verduras necesarias para su terminación.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, a guiso casero.

Sabor: Suave, a legumbres guisadas y verdura fresca.

Color: Marroncito, típico de los ingredientes que contiene. Con tonos oscuros.

Textura: Caldito espeso y con trocitos de verdura, muy agradable.

MODO ELABORACION:

Elaborado con legumbres secas, patatas y verduras frescas, dejándolo cocinar a fuego lento para que se mezclen los sabores.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir en caliente. Calentar al gusto de cada comensal. También se puede consumir en frío. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES:

Lentejas, patata, calabacón, zanahoria, cebolla, ajo, tomate, judías verdes, sal, azúcar, laurel. Modo de empleo. Calentar a su 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, 0.5, 0.4, 0.25, 0.2 Kg según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora. (Biogon NCO 20)

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

ETIQUETADO: *Lentejas con chorizo 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.- Aproximado según formato (indicado en la etiqueta) se comercializa por unidad o kg, según formato.

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: abril 2022



Tu disfruta, nosotros cocinamos



Lentejas con chorizo

FICHA TECNICA: GUISO DE POLLO

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato preparado, terminado, listo para comer. Elaborado con pollo fresco patatas y verduras.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Intenso, con aromas a pollo y verduras.

Sabor: Propio del producto, con cuerpo, intenso con aromas a cocido tradicional.

Color: Amarillo, marrondito.

Textura: Caldo espeso, con mucho aroma. Con trozos de pollo.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con pollo fresco, patata y verduras, cocido a fuego lento de forma tradicional. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir calentito. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES: Pollo, patatas, tomate, judías verdes, agua, zanahoria, cebolla, sal, laurel.. Modo de empleo. Calentar a su gusto Modo de empleo. Calentar a su 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:

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: *Guiso de pollo*

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

CADUCIDAD: 21días desde fecha de elaboración

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

MODO DE EMPLEO Se recomienda consumir calentito.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

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



Guiso de pollo

FICHA TECNICA: FIDEUA CON COSTILLAS

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato preparado, terminado, listo para comer. Elaborado con fideua y costillas de cerdo en trocitos.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, con aromas a pasta y costillas.

Sabor: Propio del producto, con cuerpo, intenso con aromas a cocido tradicional.

Color: Amarillo, marrón.

Textura: Propia de la pasta, ligeramente al dente con trozos de costilla.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con fideua y costilla de cerdo, cocido a fuego lento de forma tradicional. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir calentito. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES: Fideua.(TRIGO, puede contener trazas de HUEVO), costilla de cerdo, cebolla, tomate frito (Tomate, aceite de oliva, aceite de girasol, calabacín, cebolla, pimiento, ajo), pimiento, ajo. Especies naturales.

Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS: HUEVO, 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. Envasado en atmósfera 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: *Fideua con costillas*

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 calentito.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. 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 las dos últimos dígitos de año en curso.

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

Fecha: Noviembre 2018



Cacerola Tu disfruta, nosotros cocinamos
DE MARIA



Fideua Iberico

FICHA TECNICA: ALUBIAS BLANCAS CON CHORIZO MANCHEGO

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato preparado, terminado, listo para comer. Elaborado con alubias blancas patatas y chorizo

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Intenso, con aromas a chorizo y legumbres.

Sabor: Propio del producto, con cuerpo, intenso con aromas a cocido tradicional.

Color: Amarillo, marrondito.

Textura: Caldo espeso, con mucho aroma. Con trozos de chorizo.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con alubia blanca, patata y verduras, cocido a fuego lento de forma tradicional. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir calentito. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES: Alubias blancas, patata, chorizo, ajo, laurel, cebolla, tomate, azúcar, sal. Modo de empleo. Calentar a su gusto. Modo de empleo. Calentar a su 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:

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: *Alubias blancas con chorizo manchego*

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 calentito.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg, 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 las dos últimos dígitos de año en curso.

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

Fecha: Noviembre 2018



Cacerola
DE MARIA

Tu disfruta, nosotros cocinamos



Alubias con chorizo

FICHA TECNICA: CREMA DE VERDURAS

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto fresco. Plato preparado, terminado, listo para comer. Crema elaborada con verduras frescas.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, con aromas a verduras frescas.

Sabor: Propio del producto, suave y delicado.

Color: Verdoso.

Textura: Tamizado suave, liso, si trocitos muy agradable.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con verduras frescas y patata, cocido a fuego lento de forma tradicional. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir calentito. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES: Verduras. Calabacín fresco, patata, cebolla, aceite de girasol, sal.

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. 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: *Crema de verduras*

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 calentito.

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.-Referendada en envase, en etiqueta

Fecha: Noviembre 2018



Cacerola Tu disfruta, nosotros cocinamos
DE MARIA



Crema de Verduras

FICHA TECNICA: ARROZ CON POLLO

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato preparado, terminado, listo para comer. Elaborado con arroz y caldo de pollo.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, con aromas a arroz y caldo.

Sabor: Propio del producto, intenso con aromas a cocido tradicional.

Color: Amarillo, marrondo.

Textura: Propia del arroz, ligeramente al dente.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con arroz y caldo de pollo cocido a fuego lento de forma tradicional. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir calentito. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES. Arroz, pollo, agua. Modo de empleo. Calentar a su 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:

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

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.300 gr, 10 de 0.5 Kg y 7 envases de 1.6 kg

ETIQUETADO: *Arroz con pollo*

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 calentito.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 300 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 2020



Tu disfruta, nosotros cocinamos



Arroz con pollo

FICHA TECNICA: PAELLA MIXTA

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato preparado, terminado, listo para comer. Elaborado con arroz y caldo de pollo.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, con aromas a arroz y caldo.

Sabor: Propio del producto, intenso con aromas a paella tradicional.

Color: Amarillo, marrón.

Textura: Propia del arroz, ligeramente al dente.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con arroz y caldo de pollo cocido a fuego lento de forma tradicional. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir calentito. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES. Arroz, pollo, conejo, agua, tomate frito, judías verdes, garrafón, pimienta. Modo de empleo. Calentar a su 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:

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

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.300 gr, 10 de 0.5 Kg y 7 envases de 1.6 kg

ETIQUETADO: Paella mixta

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 calentito.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 300 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 2020



Tu disfruta, nosotros cocinamos



Paella mixta

FICHA TECNICA: REVUELTO DE VERDURA FRESCA

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Mezcla de verduras frescas, calabacín, cebolla, pimiento rojo y verde, zanahoria, cocinada al horno, añadiendo mezcla de hierbas aromáticas.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, a verdura.

Sabor: Suave, con sabor a las verduras que contiene.

Color: Variado, dependiendo de las verduras que contiene.

Textura: Blandito y firme.

MODO ELABORACION:

Elaborado con verduras frescas cortadas, cocinadas al horno, 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:

Verduras frescas en proporción variable (calabacín, pimiento, cebolla, zanahoria), aceite de girasol, sal, finas hierbas. 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: *Revuelto de verdura fresca.*

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 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



Revuelto de Verduras

FICHA TECNICA: CONSOME CON PELOTAS

DESCRIPCION DE PRODUCTO: **Producto fresco.** Plato preparado, terminado, listo para comer. Caldo elaborado con Pollo fresco, huesos de jamón serrano, pelotas de carne (albóndigas), verduras y legumbres.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Intenso, con aromas a jamón y legumbres.

Sabor: Propio del producto, con cuerpo, salado suave, intenso con aromas a codo tradicional.

Color: Blanquecino, transparente.

Textura: Caldo espeso, con mucho aroma. Con albóndigas.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con pollo fresco, huesos de jamón verduras y legumbres, codo a fuego lento de forma tradicional. El caldo se filtra y se añaden las albóndigas y se cocinan a fuego lento. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir calentito. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES: Pollo fresco, huesos de jamón, agua, Pelotas. (Carne de cerdo pan rallado (TRIGO) Sal, dextrina, dextrosa, Conservador, E-224, (SULFITO) espedas, Cebolla. Modo de empleo. Calentar a su gusto
ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS: GLUTEN, SULFITO

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: *Consomé con pelotas*

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 calentito.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

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



Consomme con pelotas

FICHA TECNICA: MENESTRA DE VERDURA

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Mezcla de verduras frescas, calabacín, cebolla, pimiento rojo y verde, zanahoria, cocida, añadiendo mezcla de hierbas aromáticas.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, a verdura.

Sabor: Suave, con sabor a las verduras que contiene.

Color: Variado, dependiendo de las verduras que contiene.

Textura: Blandito y firme.

MODO ELABORACION:

Elaborado con verduras frescas cortadas, cocidas, 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:

Verduras frescas, calabacín, pimiento, cebolla, alcachofa, zanahoria, aceite de girasol, sal, finas hierbas. 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: *Menestra de verdura.*

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 las dos últimos dígitos de año en curso.

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

Fecha: abril 2022



Cacerola Tu disfruta, nosotros cocinamos
DE MARIA

Menestra de Verduras



FICHA TECNICA: MOJETE HELLINERO

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto fresco. Plato preparado, terminado, listo para comer. Elaborado con tomate, huevo cocido y atún, de forma artesanal.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, con aromas a tomates.

Sabor: Propio del producto, ligeramente dulce y ácido aportando matices cada una de los productos que lo componen.

Color: Rojo.

Textura: Es una ensalada "líquida" con trozos de tomate y atún, muy agradable.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con Tomate entero mezclado con el huevo, añadimos atún claro, aceituna verde o negra y aceite vegetal.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir en frío o acompañando a otros platos.

INGREDIENTES: Tomate entero (60% jugo de tomate, sal) ATUN, (PESCADO), HUEVO, Aceite vegetal, sal, aceituna verde y negra.

ALERGENOS: ATUN Y HUEVO

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Este producto es rico en vitaminas, minerales y antioxidantes y por ello es apto para la población en general, desde niños hasta ancianos. Además, por su bajo contenido en sales, azúcares y grasas es adecuado para hipertensos, diabéticos y personas obesas o con sobrepeso. También puede ser consumido por celíacos (sin gluten).

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

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

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kgr, 12 bandejas de 500 gramos.

ETIQUETADO: *Mojete Hellinero*

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

CADUCIDAD: 26 días desde fecha de elaboración

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

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir en frío o acompañando a otros platos..

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja de 1.6 kgr o 500 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: 26 días desde su fabricación. -Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Octubre 2019



Tu disfruta, nosotros cocinamos



Mojete hellinero



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*

