

FICHA TÉCNICA
---------------

<b>PRODUCTO</b>	FAISÁN ESCABECHADO
-----------------	--------------------

<b>INGREDIENTES</b>
---------------------

Faisán deshuesado 60%, cebolla, sal, pimienta, vinagre, aceite virgen extra, <b>vino blanco (sulfitos)</b> , laurel clavo y ajo.
--

<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>
---------------------------------------

OLOR	Olor a escabeche con tonos dulces de cebolla.
SABOR	Escabeche característico ya que es más suave gracias al propio faisán y al añadir la cebolla que le da un sabor más dulce y agradable.
COLOR	Carne blanquecina en las pechugas y un color más intenso en las patas gracias al musculo del animal.
TEXTURA	Carne jugosa y tierna.

<b>USO ESPERADO</b>
---------------------

Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de sus componentes declarados en el etiquetado y no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo.
--

<b>MODO DE EMPLEO</b>
-----------------------

Es un producto que tiene varias posibilidades:
--

- Como plato principal
- Realización de canapés
- Realización de ensaladas

<b>VIDA ÚTIL</b>	2 AÑO
------------------	-------

<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Conservar en un lugar fresco y seco
--------------------------------------	-------------------------------------

<b>CODIFICACIÓN</b>	XXXXXXZZ  XXXXXX: fecha de elaboración ZZ: lote de paté
---------------------	--

<b>MÉTODO DE TRATAMIENTO</b>	Esterilización
------------------------------	----------------

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
Composición nutricional (por 100g de producto) (Valores obtenidos mediante análisis Nutricional)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	162Kcal/100g
	GRASAS (g) de las cuales:	
	GRASOS SATURADOS (g)	2.2
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los	4.3
	AZUCARES (g)	1.2
	PROTEINAS (g)	22.7
	SAL (g)	1.13

<b>ALERGENOS</b>	vino blanco(sulfitos)
------------------	-----------------------

<b>ENVASADO Y EMBALAJE</b>	
Peso neto unidad	200
Nº uds. /envase	1
Nº uds. /caja	12
Peso neto caja (Kg)	4.490

**FOTO DE PRODUCTO**



**REGISTRO SANITARIO**

10.026908/P

**FABRICANTE**

AMO CONSERVAS