

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO	FAISÁN A BAJA TEMPERATURA
-----------------	---------------------------

INGREDIENTES
Faisán 79%, pasas 3% , manzana deshidratada 1%, cebolla deshidratada, vino blanco(sulfitos) , vinagre, aceite, pimienta y sal

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
OLOR	Olor agradable pero intenso y en boca aumenta esa sensación
SABOR	En boca se aprecia el punto de vinagre pero con el acompañamiento agradable de la fruta haciendo que la sensación dulce- salado-acido estén correctamente combinados
COLOR	El color de la carne es rosado y rosado intenso en la partes de las patas
TEXTURA	Textura extremadamente jugosa fácil de masticar y apenas se nota la fibrosidad.

USO ESPERADO
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.

MODO DE EMPLEO
Es un producto que tiene varias posibilidades: <ul style="list-style-type: none">• Cocinarlo en la cazuela 15 minutos a fuego medio y troceado para que se caliente todo uniformemente• Cocinarlo en horno 20 min a una temperatura de 180º

VIDA ÚTIL	1 AÑO
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en frio 1º - 3º

CODIFICACIÓN	XXXXXXYY XXXXXX: fecha de elaboración YY: lote de matanza
---------------------	---

MÉTODO DE TRATAMIENTO	Pasteurización fría
------------------------------	---------------------

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Composición nutricional (por 100g de producto) (Valores obtenidos mediante análisis Nutricional)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	1030Kj /248kcal
	GRASAS (g) de las cuales:	18.70
	GRASAS SATURADOS (g)	5.4
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los	3.80
	AZUCARES (g)	3.70
	PROTEINAS (g)	16.1
	SAL (g)	3.25

ALERGENOS	vino blanco(sulfitos)
------------------	-----------------------

ENVASADO Y EMBALAJE	
Peso neto unidad	1.100g-1.300g
Nº uds. /envase	2 mitades de faisán envasadas al vacío
Nº uds. /caja	1
Peso neto caja (Kg)	1.4kg

FOTO DE PRODUCTO



REGISTRO SANITARIO

10.026908/P

FABRICANTE

AMO CONSERVAS