

FICHA TÉCNICA
---------------

<b>PRODUCTO</b>	FAISÁN A BAJA TEMPERATURA
-----------------	---------------------------

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

Faisán 79%, pasas 3% , manzana deshidratada 1%, cebolla deshidratada, <b>vino blanco(sulfitos)</b> , vinagre, aceite, pimienta y sal
--

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

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.

<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: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinarlo en la cazuela 15 minutos a fuego medio y troceado para que se caliente todo uniformemente</li> <li>• Cocinarlo en horno 20 min a una temperatura de 180º</li> </ul>
---

<b>VIDA ÚTIL</b>	6 meses
------------------	---------

<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Conservar en frío 1º - 3º
--------------------------------------	---------------------------

<b>CODIFICACIÓN</b>	XXXXXXYY  XXXXXX: fecha de elaboración YY: lote de matanza
---------------------	---

<b>MÉTODO DE TRATAMIENTO</b>	Pasteurización fría
------------------------------	---------------------

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
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

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

<b>ENVASADO Y EMBALAJE</b>	
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