



Carrillera de ternera salmuerizada y salsa de Tempranillo

Ficha técnica:
FT_Carrillera de ternera

Enero 2021



Alérgenos	Contiene	Trazas	Ingredientes:
Gluten	NO	NO	Carrillera; Carrillera de ternera, Azúcar moreno, sal de Gerande. Salsa; Caldo de ternera (Huesos, trabadero, morcillo, pata, cebolla, puerro, zanahoria, ajo, sal, laurel), VINO TINTO (SULFITOS) , vino Oporto, concentrado de tomate, cebolla, puerro, zanahoria, almidón de yuca, ajo, sal, pimienta negra, tomillo, romero, laurel.
Crustáceos	NO	NO	
Huevos	NO	NO	
Pescado	NO	NO	
Cacahuetes	NO	NO	
Soja	NO	NO	
Leche	NO	NO	
Frutos secos	NO	NO	
Apio	NO	NO	
Mostaza	NO	NO	
Sésamo	NO	NO	
Dióxido de azufre	SI	NO	
Moluscos	NO	NO	
Altramuces	NO	NO	
			Valor nutricional:
			Información Nutricional por 100g :
			(*) valor energético kcal 117 kcal
			(*) grasas 4 g
			(*) - saturadas 1.4 g
			(*) hidratos de carbono 2g
			(*) - azúcares 2g
			(*) fibra alimentaria <0.6 g
			(*) proteínas 18 g
			(*) sal 1.3g

Método de conservación:

Producto refrigerado, conservar en frío.
Una vez abierto consumir antes de 24 horas.

Método de empleo:

Disponer el contenido de la bolsa de salsa en un cazo y llevar a ebullición. Precalentar el horno a 180°C, extraer la carne de la bolsa, colocar en un recipiente apto para el horno y salsear ligeramente por encima. Hornear durante 5 minutos.

Sugerencia: Dorar en sartén antiadherente a fuego medio antes de hornear.

ES
26.020916/ZA
CE

Vida útil:

45 días desde su elaboración.
Se garantizan 7 días desde su recepción.

Peso NETO:

180 grs de Carrillera de ternera
100 grs de Jugo al vino tinto