



FICHA TÉCNICA DE COCHINILLO DESHUESADO A FUEGO LENTO CON AGRIDULCE DE MANZANA EN RULO CRUJIENTE

IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Razón social: RTE. JOSE MARÍA EVENTOS S.L.

Domicilio establecimiento: C/ Jorge Manrique-Parcela D, 11. 40006 Segovia (SEGOVIA)

Teléfono: +34 921 461 111 | +34 921 466 017

Mail: cochinilloviajero@restaurantejosemaria.com

Web site: www.cochinilloviajero.com

Nº RGSEAA: **26.10848/SG**

INGREDIENTES Y ALÉRGENOS

Cochinillo deshuesado, aceite de girasol, sal, pimienta, pure de manzana (manzana, mantequilla[leche]), azúcar, pedro ximenez (**sulfitos**).

PROCESO

- ✓ Se deshuesa las costillas del cochinillo.
- ✓ Se envasa al vacío.
- ✓ Se realiza un tratamiento térmico en horno.
- ✓ Se saca del vacío y se fríe en sartén.
- ✓ Se termosella.
- ✓ Pasteurización.
- ✓ Almacenamiento en refrigeración (entre 0 y 4°C).
- ✓ Expedición.

MATERIAS AUXILIARES

Plástico de termosellado, etiqueta y embalaje de cartón.

USO ESPERADO DE PRODUCTO

El producto no va dirigido a ningún colectivo en especial, siendo la población diana, el público general.

INSTRUCCIONES DE CONSERVACION Y/O PREPARACION DE PRODUCTO

Mantener en condiciones de refrigeración (<5°C) hasta la apertura del envase. Posteriormente abrimos el envase y fríen en sartén lentamente hasta que queden dorados por ambos lados.

A continuación, precalentamos el horno a 180°C y los horneamos durante 10 minutos para que se elabore el interior del mismo.

Calentar a parte la salsa.

Idea de emplatado: cortar el rulo a la mitad y presentar el plato con la salsa en la base y el pure de manzana a un lado.

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar y transportar refrigerado entre 0 y 4°C.

VIDA ÚTIL

7 días bajo las condiciones arriba mencionadas.