|  |
| --- |
| FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO |

|  |
| --- |
| **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**  **DENOMINACIÓN LEGAL:**  GUISO DE PESCADO  **DENOMINACIÓN COMERCIAL:**  ALBONDIGAS DE CHOCOS Y GAMBAS |

|  |
| --- |
| **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**  **COLOR: ANARANJADO**  **OLOR / SABOR: VERDURAS / PESCADO**  **TEXTURA:** CREMOSA |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| A.O.V.E 2gr. | AJO 0,3gr. | CEBOLLA 11gr. | PIMIENTOS 9,5gr. |
| ZANAHORIA 7,5gr. | VINO BLANCO 2,5gr. | CALDO DE PESCADO 14gr. | SAL 0,02gr. |
| LAUREL 0,05gr. | COLORANTE 0,01gr. | PAN RALLADO 3gr. | CHOCOS 20gr. |
| HUEVO | NUEZ MOSCADA 0,05gr. | PIMIENTA NEGRA 0,05gr | GAMBAS 10gr. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**INGREDIENTES POR CADA 100gr.**

|  |
| --- |
| **ALÉRGENOS:**  **CONTIENE:** PESCADO, SULFITOS, GLUTEN, SOJA, CRUSTÁCEOS, FRUTOS DE CÁSCARA, APIO, HUEVO, LACTOSA. |

|  |
| --- |
| **ELABORACIÓN:**  Freir las albóndigas.  Sofreír las verduras, añadir el vino, las especias y el caldo, añadir las albóndigas y cocinar durante 40 minutos.  Una vez terminado, se envasan por encima de 90ºC en envases termosellados y se dejan atemperar durante 2 horas.  Almacenar en refrigeración entre 2ºC / 5ºC |

|  |
| --- |
| **PRESENTACIÓN:**  Envases termosellados de 300gr. y 1,250kg. |

|  |
| --- |
| **MODO DE EMPLEO:**  Abrir o perforar la tapa, calentar en microondas 3 minutos, o volcar el contenido en un recipiente y calentar al fuego durante 4 o 5 minutos. |

**VALOR NUTRICIONAL**

|  |  |
| --- | --- |
| **ENERGIA: 352,91KJ/ 84,79KCAL** |  |
| **GRASAS: 3,24gr** | **SATURADAS: 0,48gr** |
| **HIDRATOS DE CARBONO: 6,01gr** | **AZÚCARES: 0,71gr** |
| **PROTEINAS: 7,48gr** | **SAL: 0,77gr** |