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

|  |
| --- |
| **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**  **DENOMINACIÓN LEGAL:**  GUISO DE ARROZ  **DENOMINACIÓN COMERCIAL:**  ARROZ CON CARRILLA |

|  |
| --- |
| **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**  **COLOR: MARRON OSCURO**  **OLOR / SABOR: CARNE / CARNE**  **TEXTURA:** ESPESA |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ARROZ | CARRILLA | ZANAHORIA | AGUA |
| CALDO DE CARNE | AJO | A.O.V.E. | CEBOLLA |
| LAUREL | AVECREN DE CARNE | VINO TINTO | SAL |
| COMINO | PIMIENTA NEGRA | NUEZ MOSCADA | OREGANO |
| ROMERO | TOMILLO | ENEBRO |  |
|  |  |  |  |

**INGREDIENTES POR CADA 100gr.**

|  |
| --- |
| **ALÉRGENOS:** |

|  |
| --- |
| **ELABORACIÓN:**  **Trocear la carrilla, añadir el fondo, el agua y el arroz , cocinar durante 18 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:** |  |
| **GRASAS:** | **SATURADAS:** |
| **HIDRATOS DE CARBONO:** | **AZÚCARES:** |
| **PROTEINAS:** | **SAL:** |