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

|  |
| --- |
| **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**  **DENOMINACIÓN LEGAL:**  GUISO DE PESCADO  **DENOMINACIÓN COMERCIAL:**  ATÚN A LA ROTEÑA |

|  |
| --- |
| **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**  **COLOR: ROJO OSCURO**  **OLOR / SABOR: PESCADO / TOMATE ESPECIADO**  **TEXTURA:** TIERNO Y SALSA ESPESA |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ATÚN | CEBOLLA | COÑAC | COMINO |
| A.O.V.E | PIMIENTOS | VINO BLANCO | PIMENTÓN |
| AJO | TOMATE | CALDO DE PESCADO | LAUREL |
| SAL | TOQUE MARRUECOS |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**INGREDIENTES POR CADA 100gr.**

|  |
| --- |
| **ALÉRGENOS:** |

|  |
| --- |
| **ELABORACIÓN:**  Cocer el atún en agua con sal , ajo ,laurel y avecren de pescado.  Pochar las verduras , añadir el coñac y el vino .  Añadimos el tomate y cocinamos durante 20 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:** |