

## Ficha técnica



Telf.: 948 737 200 Fax. 948 717 453

# PRODUCTO: RABO DE TORO ESTOFADO, LATA 1/2 KG. Cod.0062

**INGREDIENTES**: Rabo de vacuno 60%, zanahoria, cebolla, vino tinto, agua, Tomate, aceite de oliva, ajo, sal y especias naturales.

### **DATOS DE CALIDAD**

DAMarco

TIPO DE ENVASE: Lata Metálica, cilíndrica de 1/2 Kg.

CAPACIDAD: 425 ML PESO NETO: 400 g
RACIONES: 1 aprox PESO ESCURRIDO --CALIDAD FABRICADO: ESPAÑA

**CONSUMO PREFERENTE:** Cinco años a partir de la fecha de elaboración.

**CONDICIONES DE CONSERVACION:** En lugar fresco y seco

#### **MODO DE EMPLEO**

Verter el contenido en una sopera y calentar en el microondas o a fuego lento agitando la sopera suavemente para ligar la salsa. Producto esterilizado al calor. Una vez abierto el envase consumir de inmediato. De no ser así mantener en frigorífico por un espacio no superior a dos días. Este producto está elaborado de forma artesanal con ingredientes naturales, siguiendo la receta tradicional.

## **INFORMACION NUTRICIONAL**: Por 100 g.

Valor energético	175.22 Kcal / 727.66 KJ	
Grasas	13.10 g	
Ácidos grasos saturados	35.34 g	
Ácidos grasos Monoinsaturados	61.24 g	
Ácidos grasos Poliinsaturados	3.42 g	
Hidratos de carbono	0.73 g	
Proteínas	11.95 g	_
Fibra alimentaria	1.30 g	

### **ALERGENOS**:

Alimento sin alérgenos añadidos. Puede contener trazas de los siguientes alérgenos: Gluten, Crustáceos, Pescado, Leche, Sulfitos y Moluscos.