



Muslo de Pavo

La parte más jugosa del pavo...



INGREDIENTES

Jamón de pavo (92%), agua, sal, azúcares, extracto de especias, fermento, estabilizadores (tri, di-, polifosfatos), aroma de humo, emulgentes (carragenano, goma tara, goma garrofín, goma xantana, cloruro potásico), antioxidante (ascorbato sódico), conservante (nitrito sódico).

LOGÍSTICA

Peso por pieza: 2 Kg. aprox.
Medida producto: 260 x 180 x 110 mm
Unidades por caja: 2 und.
Peso por caja: 4,30 Kg. aprox.
Cajas por pallet: 80 cajas

TABLA NUTRICIONAL

Valores medios por 100g

Energía: 115 Kcal / 483 KJ
Grasa: 5,6g
de las cuales saturadas: 1,8g
Hidratos de Carbono: 1g
de los cuales azúcares: 0,5g
Proteínas: 16,2g
Sal: 2,6g



DESCRIPCIÓN

Para aquellos que siempre opinan y dicen que la carne de pavo es poco jugosa e insípida, les presentamos este “Muslo de Pavo” listo para lonchar. De la pieza completa extraemos el hueso y eliminamos los nervios, para crear una presentación perfecta.



VENTAJAS / ATRIBUTOS

- Ligero toque de humo que potencia el sabor y la jugosidad de la carne de pavo
- Pieza completa, evitando recortes o carne recuperada
- Alto contenido en proteínas
- Posibilidad de ser cortada a máquina o a cuchillo



CONSUMO / MARIDAJE

Con una forma ovalada, es una pieza cuyo acabado puede servir tanto en tacos para acompañar cualquier ensalada, como en lonchas lo suficientemente grandes como para crear canelones, cubrir lasañas o hacer empanados para pequeños y mayores...

CONSERVACIÓN / CADUCIDAD:

90 días (Refrigeración 0-5°C)