



Pechuga de Pavo Ahumada

Pieza completa, con forma de "mariposa"



INGREDIENTES

Pechuga de pavo (98%), sal, azúcar, especias, estabilizadores (tri-, di- y polifosfatos), aroma, potenciadores del sabor (E621), antioxidante (ascorbato sódico), fermento, conservador (nitrito sódico) y humo natural.

LOGÍSTICA

Peso por pieza: 3 Kg. aprox.
Medida producto: 275 x 240 x 130 mm
Unidades por caja: 1 und.
Peso por caja: 3,10 Kg. aprox.
Cajas por pallet: 140 cajas

TABLA NUTRICIONAL

Valores medios por

100g

Energía: 96 Kcal / 408 KJ

Grasa: 1,4g

de las cuales saturadas: 0,4g

Hidratos de Carbono: 1,4g

de los cuales azúcares: 0,9g

Proteínas: 21,4g

Sal: 2g



DESCRIPCIÓN

Sabiendo que la carne de pavo es algo insípida, desde MRM le damos al consumidor la posibilidad de elegir nuestra Pechuga de Pavo Ahumada. Gracias a este potenciador del sabor conseguimos un bouquet característico y aumentar asimismo la conservación del producto



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

El uso de humo natural en la carne de pavo consigue dotar a este alimento de una textura y sabor característicos. Para realzar su sabor se recomienda acompañarlo de un buen vino espumoso, para equilibrar la intensidad del ahumado, ya sea en sándwiches, tablas de charcutería...

CONSERVACIÓN / CADUCIDAD:

90 días (Refrigeración 0-5°C)