



Pierna de Cordero al Horno

Marinada a las finas hierbas



INGREDIENTES

Cordero (97%), sal, vino blanco, azúcar, especias naturales, antioxidante (ascorbato sódico), conservador (nitrito sódico).

LOGÍSTICA

Peso por pieza: 1,2 Kg. aprox.
Medida producto: 92,5 x 90 x 90 mm
Unidades por caja: 2 und.
Peso por caja: 2,50 Kg. aprox.
Cajas por pallet: 144 cajas

TABLA NUTRICIONAL

Valores medios por		100g
Energía:		145 Kcal / 610 kJ
Grasa:		4,9g
de las cuales saturadas:		2,3g
Hidratos de Carbono:		0,8g
de los cuales azúcares:		0,8g
Proteínas:		24,4g
Sal:		2,3g



DESCRIPCIÓN

El cordero es una de las carnes que más nos acercan al entorno rural: por su sostenibilidad, el respeto al medio ambiente en su crianza, la tradición en su consumo... Es apta para personas de todas las culturas a lo largo del mundo, y perfecta para multitud de platos.



VENTAJAS / ATRIBUTOS

- Carne versátil que acepta a la perfección el marinado en su cocción.
- Carne procedente de una única pierna, sin mezclas de varias materias primas.
- Posibilidad de ser cortada a máquina o a cuchillo



CONSUMO / MARIDAJE

Con un tamaño muy manejable, es una materia prima perfecta para ser utilizada en la elaboración de bocadillos, tostas o sándwiches. Por su sabor, potente por la carne, suave por el marinado, acepta muy bien un leve aderezo de aceite de oliva virgen extra y tomate natural cortado muy fino.

CONSERVACIÓN / CADUCIDAD:

60 días (Refrigeración 0-5°C)