

pechuga de pularda rellena de ratatouille

El producto

Pechuga de pularda limpia, rellena de jugoso pisto.

Nuestra sugerencia de presentación

Pechuga de pularda rellena de ratatouille sobre dados de calabaza caramelizada con salsa española y aceite de berros

aplicaciones

Principales y bufetes.

información técnica

código LAN12678 Pechuga de pularda rellena de ratatouille
condición Producto congelado

ingredientes Pechuga de pularda rellena de pisto mediterráneo

valores nutritivos

Valor Energético	495 kJ/ 118 kcal
Proteínas	16.0 gr
Hidratos de Carbono	<1 gr
Grasas	5.8 gr

vida 18 meses desde su producción

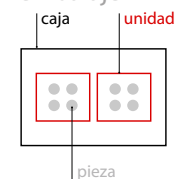
temperatura de conservación -18°C

temperatura de entrega -15°C

alérgenos contiene: gluten



embalaje



Descripción	Unidad de 3400 grs
Unidades por Caja	1
Piezas por Caja	20
Piezas por Unidad	-
Cajas por Palet	126
Peso Pieza	aprox 170 grs

regeneración del producto

maquinaria	temp./potencia	tiempos
Horno profesional calor seco	180°C	20-30 minutos

ATENCIÓN

Todos los productos Langenbach se regeneran directamente congelados, siendo éste su principal valor de ahorro.

NO DESCONGELAR EL PRODUCTO.