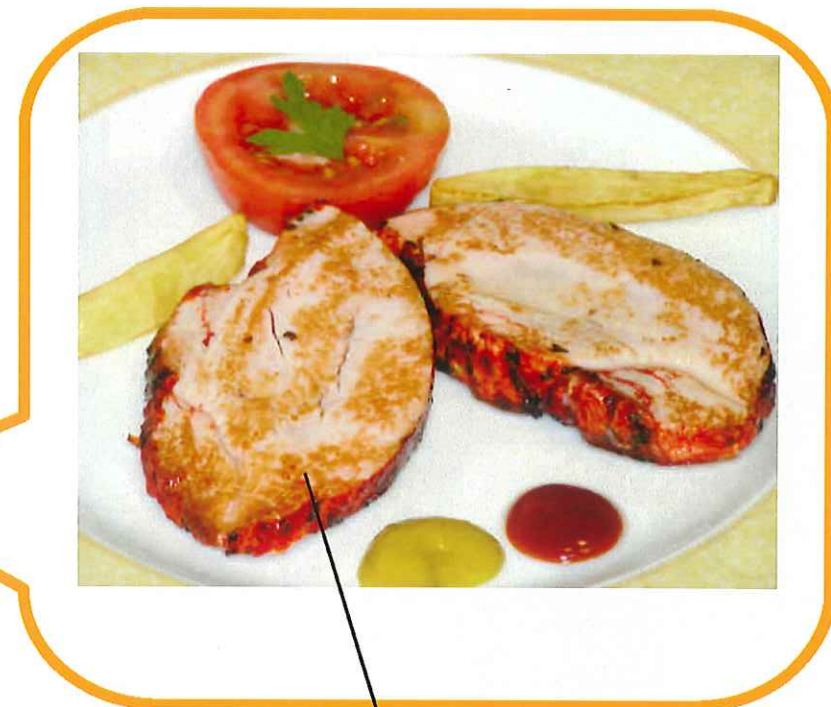


# - PECHUGA EXTRA DE PAVO ADOBADA -

*“Riquísima pechuga y en un momento...”*



*100 % Pechuga de pavo*

**AVES NOBLES Y DERIVADOS, S.L.**  
E-26.7032/Z y E-10.8277/Z  
MERCAZARAGOZA naves 11 a 16  
TEL:976470003 FAX:976472944  
ZARAGOZA



*Porque lo natural  
es lo mejor*

**DENOMINACIÓN****PECHUGA EXTRA DE PAVO ADOBADA****DESCRIPCIÓN**

Pechuga extra entera de pavo adobada envuelta en fina capa de pimentón y finas hierbas, para filetear

**INGREDIENTES**

Pechuga extra de pavo, sal, pimentón, especias, azúcares (lactosa, dextrosa), potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-301), conservantes (E-250 y E-252)

**PREPARACIÓN**

Freir en sartén o freidora en abundante aceite caliente a fuego medio hasta dorar, o asar en una sartén con poco aceite como si fuera a la plancha hasta dorar parcialmente.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 grs. de producto)**

Humedad	73 grs.	Grasa	1.5 grs.
Proteína	21 grs.	Calcio	180 mgrs.
Energía (kcal / kJ)	95/390	Colágeno	1.44 grs.

**NORMA MICROBIOLÓGICA : R.D. 3484/2000-Grupo A. Y R.D.1916/1997 Preparados de carne (Umbral y lím. en unid. form. de colonias por gr.n=nº uds. muestra; c=nº uds muestra que podrá situarse entre los dos valores)**

Aerobios totales	$5 \cdot 10^5 - 5 \cdot 10^6$ (n=5;c=2)	St.aureus	$5 \cdot 10^2 - 5 \cdot 10^3$ (n=5;c=0)
Enterobacterias	$10^3 - 10^4$ (n=5;c=2)	Salmonella	Ausencia 1 gr
E. Coli	$5 \cdot 10^2 - 5 \cdot 10^3$ (n=5;c=2)	Listeria	$10 - 10^2$ (n=5;c=2)

**ENVASADO Y ETIQUETADO**

FORMATO	BANDEJA GRANDE		
EAN	8436000461770		
Envasado	Atmósfera protectora. Bandeja plástica termoformada		
Peso neto	Variable		
Peso unidad (gramos)	Variable		
Unidades / envase	2		
Unidades / embalaje	4 por caja plástico		
Conservación	Entre 0 y 4°C		
Caducidad	15 días		
Una vez abierto consumir antes de 5 días			

AVES NOBLES Y DERIVADOS, S.L.  
E-26.7032/Z y E-10.8277/Z  
MERCAZARAGOZA naves 11 a 16  
TEL:976470003 FAX:976472944  
ZARAGOZA



Porque lo natural  
es lo mejor