

**MINI BROCHETA  
PINEAPPLE  
20gr**



**Preparación:**

Horno: precalentar el horno a 180°C e introducir el producto sin descongelar durante 20 minutos.  
Sartén: precalentar el aceite e introducir el producto durante 4 minutos volteándolo constantemente.  
Freidora: precalentar el aceite a 175°C e introducir el producto durante 2 minutos.

**Conservación:**

Vida útil: 540 días desde la fecha de fabricación.  
Temperatura almacenamiento: -18°C  
Temperatura transporte: -18°C

Código del producto 734351218: 215 Unidades aprox de 20gr.

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Pechuga de pollo marinada y acompañada con dados de piña, en pincho de bambú.  
Ideal para catering, cocktail, eventos ....

**Ingredientes:**

Filete de pechuga de pollo 62 %, piña 28 %, agua, aceite de colza, azúcar, almidón, , sal común, concentrado de zumo de frutas, extracto de especias

**Alérgenos:**

Este producto contiene los siguientes alérgenos: apio.

**OGM:**

Presencia / Ausencia	Nombre de la O.M.G
No	

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 gr)**

Valor Energético	501 kJ / 118 kcal
Grasas	2,5 g
De los cuales ácidos grasos saturados	0,4 g
Hidratos de Carbono	7,4 g
De los cuales azúcares	6,2 g
Proteínas	16 g
Sal	0,7 g
Fibra Alimentaria	1,4 g

**MINI BROCHETA  
PINEAPPLE  
20gr**



Código del producto 734351218: 215 Unidades aprox de 20gr.

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

E. Coli	< 100 ufc / g
Enterobacterias	< 1000 ufc / g
Listeria monocytógenes	< 100 ufc / g
Reuento bacteriano total	< 100000 ufc / g
S. Aureus	< 100 ufc / g
Salmonella	Ausencia / 25 g

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Peso neto caja	5kg
Unidades caja	5 Bolsas
Peso bolsa	1kg
Unidades bolsa	43 Unidades aprox.
Unidades caja totales	215 Unidades aprox.
Peso neto unidad	20gr
Diámetro unidad	10cm