



FILETITOS DE CIERVO ADOBADO

FORMATO DE PRESENTACIÓN

Producto envasado al vacío y congelado en envases de 1 kg aproximadamente, en cajas de 3,5 – 4,5 kg.

ALERGENOS

Puede contener trazas de gluten.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Producto congelado. Filetes limpios y cortados, de un peso aproximado de 20 g, de agradable color característico de la caza y aroma y sabor procedentes del suave adobo.

INGREDIENTES

- Carne de ciervo.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Vinagre.

- Mezcla de especias naturales.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Mantener a menos de -18°C .
- Una vez descongelado no volver a congelar.
- Una vez abierto el envase y descongelado el producto mantener temperatura entre 0°C - 4°C y consumir en 28 horas.

PREPARACIÓN

Descongelar los filetitos en refrigeración y cocinar en plancha muy caliente durante unos segundos.

SUGERENCIAS DE PREPARACIÓN

Ideal para elaboración a la plancha o parrilla, como tapa, ración, relleno de bocadillos y plato principal acompañado de múltiples salsas y guarniciones.