



ESTOFADO DE CIERVO

FORMATO DE PRESENTACIÓN

Producto envasado al vacío y congelado, en barquetas de 900 gr de peso, se presenta en cajas de 4 barquetas.

ALERGENOS

Puede contener trazas de gluten.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Guiso sabroso de los Montes de Toledo, de color oscuro característico del ciervo, con olores y aromas que recuerdan los tradicionales platos cazadores, acompañado de una salsa.

INGREDIENTES

Carne de ciervo.
Aceite de oliva virgen extra
Vino blanco y tinto.
Sal.
Especias naturales.
Tomate.
Cebolla

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

El producto se debe mantener congelado a una temperatura de -18°C .

Una vez descongelado no volver a congelar.

Una vez abierto el envase y descongelado el producto mantener a temperatura entre 0°C - 4°C y consumir en 24 horas.

FORMA DE USO

Calentar en microondas (retirar o perforar el film), baño maría, cazuela u horno. No es necesario descongelar previamente.

SUGERENCIAS DE PREPARACIÓN

Ideal para presentar como plato fuerte o como aperitivo en cazuelitas.