

Madrid, a 17 de octubre de 2011



**Pularda Trufada, Rellena y Asada
con frutos secos y castañas al oloroso**

**Pularda Joven Rellena Asada con salsa de
Trufa y Puré de Manzana**

Medio Cochinitillo Asado

Costillar de Cochinitillo deshuesado confitado

Cuarto de Cordero Lechal Asado

**Pierna de Cordero Lechal deshuesada y
Cocinada en su jugo**

Recetas – Navidad 2011

Presentación:

La presentación de todos los productos se realizará en una atractiva y práctica caja de cartón, que contiene toda la información necesaria para el manipulado y preparación del producto. Las cajas más grandes, incorporan asa para su mejor transporte.

Conservación:

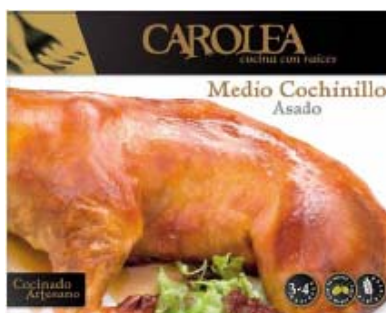
Desde su fecha de envasado, todos los productos tienen una caducidad de 60 días, conservándose en refrigeración del 0° a 4° C. Una vez se abre el envase para su consumo, se puede conservar en refrigeración un máximo de 3 días.



Pularda Trufada, Rellena y Asada con frutos secos y castañas al oloroso



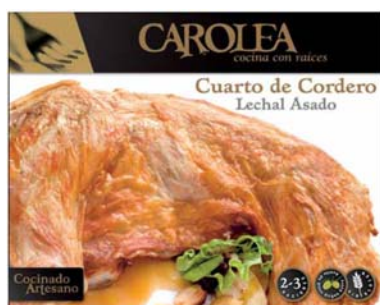
Pularda Joven Rellena Asada con salsa de Trufa y Puré de Manzana



Medio Cochinito Asado



Costillar de Cochinito (deshuesado confitado)



Cuarto de Cordero Lechal Asado



Pierna de Cordero Lechal (deshuesada y cocinada en su jugo)

Madrid, a 17 de octubre de 2011

Gama de Productos, Pesos y Raciones:

Producto	Pesos y Raciones
Pularda Trufada, Rellena y Asada con frutos secos y castañas al oloroso (Apta para celíacos)	4 Kg. (10/12 Raciones)
Pularda joven Rellena Asada con salsa de Trufa y Puré de Manzana (Apta para celíacos)	2,100 Kg. (6 Raciones)
Medio Cochinillo (sin cabeza), asado al estilo tradicional (agua, aceite de oliva y sal)	1,9 Kg. (3/4 Raciones)
Costillar de Cochinillo ya deshuesado, confitado a baja temperatura y listo para dorar.	300 g. (160 g aprox. escurrido) (1 Ración)
Cuarto de Cordero Lechal asado al estilo tradicional (agua, aceite de oliva y sal)	1,750 Kg. (2/3 Raciones)
Pierna de Cordero Lechal ya deshuesada y cocinada en su jugo	360 g. (220 g aprox. escurrido) (1 /2 Raciones)