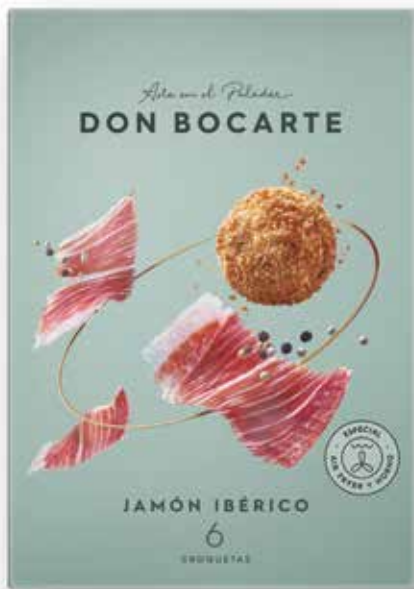




Croquetas de Jamón Ibérico prefitas

Elaboramos nuestras croquetas de Jamón ibérico con leche de vacas de los pastos Cántabros y mantequilla de los Valles Pasiegos. Y las prefreímos para que queden crujientes y cremosas al prepararlas en tu airfryer o al horno.

Información

Ficha técnica	E.T 10.02.01		Rev. 00 Fecha: 05/04/2024			
Denominación	Croquetas de jamón ibérico Prefritas					
Ingredientes	Leche , harina de trigo , Jamón (sal, azúcar, E-331iii, E-252, E-301) (10%), mantequilla , aceite de girasol, aceite de oliva virgen extra , panko (harina de trigo , levadura, sal), pan rallado (harina de trigo , agua, sal y levadura), encolante: (harina de trigo , almidón de maíz, goma xantana, proteína de soja), pimienta negra, sal, gelatina.					
Alergenos	Leche, gluten, soja,					
Puede contener trazas	Crustáceos, pescado, sésamo, frutos de cáscara, sulfitos, moluscos,					
REF	BCA150J BCA1000J	EAN EAN	8436534812390 8436534812437	DUN14 DUN14	18436534812397 18436534812434	
Barqueta	P.Neto: 150g	Uds barqueta		6	Uds/Caja	10
Bolsa	P.Escurrido: 1Kg	Uds bolsa		40	Uds/Caja	4

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100G PRODUCTO

Valor energético	1160.2KJ/278 Kcal
Grasas	17.60 g
de las cuales saturadas	4.7 g
Hidratos de carbono	21.10 g
de los cuales azúcares	5.42 g
Proteínas	8.33 g
Sal	0.83 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Rto. Aerobios Mesófilos (ufc/g.)	< 1 x 10 ⁵
Rto. Coliformes (ufc/g.)	< 1 x 10 ³
Rto. E. Coli (ufcl/g.)	< 1 x 10 ¹
Rto. S.Aureus (ufc/g.)	< 1 x 10 ²
Salmonella	Ausencia / 25g
Rto. Listeria monocytogenes	< 1 x 10 ²

MODO DE PREPARACIÓN

Croquetas congeladas

Con Airfryer



Introducir en una freidora de aire a 200°C durante 6-7 min. aprox.

Dejar reposar en plato 1 min.

Al horno



Precalentar a 190°C y hornear durante 6-7 min. aprox.

Dejar reposar en plato 1 min.

Características Generales

Vida Útil:	0-5 °C: 5 días / -12 °C: 3 meses -18 °C: Ver consumo preferente Una vez abierto el producto debe conservarse en frío. Consumir antes de 3 días.
Tª Distribución	Ultracongelado
Intención de uso y consumo	Este producto debe ser preparado antes de su consumo. (Ver modo de preparación).
OGM	No contiene
Origen Leche	España

Características Organolépticas

Aroma	Propio del jamón
Aspecto y Sabor	Artisanal. Natural e intenso.
Consistencia	Crujiente por fuera y jugosa en el interior