

**FICHA TÉCNICA CAN MANENT**

CÓDIGO	PRODUCTO
3000 - 3002	<b>JAMÓN DE PATO</b> Magret curado, sazonado con sal y pimienta y secado a través de proceso artesanal, lo que mantiene el sabor y la textura adecuada



INGREDIENTES	ENVASADO	CADUCIDAD	PESO
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Magret de pato</li> <li>- Sal</li> <li>- Pimienta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entero en bolsa de plástico al vacío</li> <li>- Cortado en sobres de 100 grs. Al vacío en bolsa con gas y blister.</li> </ul>	Tres meses	Piezas de 250 - 350 grs.
			Sobres de 100 grs
			<b>CONSERVACIÓN</b>
			En frío de cámara

<b>OBTENCIÓN</b>	Magret de Pato Mulard alimentado exclusivamente con maíz en grano. Puesto a secar durante 3 semanas. El secado se produce después de macerarlo durante 24 horas con sal y especias.
------------------	---

<b>COLOR</b>	Rojo oscuro
--------------	-------------

CARACTERÍSTICAS		
	Proteínas	11,01%
	Lípidos	44,87%
	Hidratos	8,84%
	Calorías	481 kcal / 100 grs

**ALERGENOS**                      Negativo