


NOMBRE DEL PRODUCTO	MORCILLA MANCHEGA DE ORZA		CÓDIGO:
			
COMPOSICIÓN	Morcilla [cebolla, tocino de cerdo ibérico, hemoglobina de cerdo, piñones , almidón, sal, especias, emulgente (E-451), potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-316), proteína de soja , proteína plasmática de soja], aceite de girasol		
PROCESO DE ELABORACIÓN	La mezcla de cebolla, tocino picado y hemoglobina se amasa con los aditivos correspondientes. La masa se embute en tripa natural comestible, se ata en el formato deseado y se somete a cocción. Posteriormente se enfría y se orea. Finalmente, el producto se fríe en aceite vegetal, se enfría y se envasa		
CARÁCTERÍSTICAS	Plato preparado tradicional de la zona, listo para consumo.		
PRESENTACIÓN, ENVASADO Y FORMATOS	Presentaciones comerciales	Embalajes	
	Cubo 4,600 kg	2/caja	
	Cubo 2,200 kg	4/caja	
	Cubo 1,400 kg	4/caja	
	Bandeja 0,500 kg	8/caja	
	Frasco 1,200 kg	12/caja	
CONDICIONES ALMACENAMIENTO	Cubos y bandeja: conservar bajo refrigeración, a temperaturas entre 0° y 5°C Frasco: conservar en lugar fresco y seco		
CONDICIONES DE USO	Listo para consumo o si se prefiere, se puede calentar en microondas, sartén o al baño maría.		
GRUPO CONSUMIDORES AL QUE VA DIRIGIDO	Apto para celíacos. Información sobre alérgenos: Contiene proteína de soja y piñones. Elaborado en una fábrica que manipula productos que incluyen lactosa, proteína de soja, sulfitos y proteína láctea		
VIDA ÚTIL	Cubos y bandeja: 5 meses a partir de la fecha de fabricación Frasco: 2 años		