

Turbante

de pechuga de pollo con carrillada ibérica

Turban of chicken breast with iberian pork cheek
Turban de blanc de poulet avec joue de porc ibérique

la Perla




la Perla
Elaborados Artesanos

Innovando nuestra Cocina Tradicional

Delicados filetes de pechuga de pollo rellenos de carrillada de cerdo ibérico y envueltos en una fina loncha de bacon. Original y cuidado producto especialmente orientado para HORECA. Distingase de otros dándole su toque personal.

Delicate fillets of chicken breast stuffed with Iberian pork cheek and wrapped in a fine slice of bacon. Original and care product specially focused for foodservice. Distinguish the final product with your personal touch.

Délicat blanc de poulet farci à la joue de porc ibérique, étant le tout recouvert d'une fine tranche de lard fumé. Produit original et soigné, notamment destiné à HORECA. Différenciez-vous des autres grâce à cette touche personnelle.



Turbante

de pechuga de pollo con carrillada ibérica

Turban of chicken breast with iberian pork cheek
Turban de blanc de poulet avec joue de porc ibérique

REFRIGERADO ■
CHILLED / RÉFRIGÉRÉ
CONGELADO ■
FROZEN / CONGELÉ
HOSTELERÍA ■
FOODSERVICE / HORECA
ALIMENTACIÓN ■
RETAIL / DETAIL

		Formato	Referencia	Peso unidad	Unidades / Caja	Bandejas / Caja	Cajas / Palet	Código EAN 13
		Format	Reference Référence	Weight unit Poids piece	Unit / Box Unités / Boîte	Trays / Box Plateaux / Boîte	Box / Palet Boîtes / Pallet	
■	■	Bandeja 3 udes.	02000027	100 g	3	8	108	8437000559368
■	■	Bandeja 10 udes.	02000019	100 g	10	8	25	8437000559382
■	■	Bandeja 25 udes.	02000017	100 g	25	4	25	8437000559375
■	■	Caja 25 udes.	02000016	100 g	25		208	8437000559375
■	■	Caja 50 udes.	02000018	100 g	50		108	
■	■	Bandeja 3 udes. EAP	12000016	100 g	3	8	108	8437000559368

INGREDIENTES *Ingredients / Ingrédients*

Pechuga de pollo (60%), carrillada de cerdo ibérico (15%), bacon (panceta de cerdo, fécula patata, dextrosa, lactosa, proteína vegetal, proteína de leche, estabilizante (E-450, E-407, E-410), antioxidante (E-301, E-331), conservador (E-250)), cebolla, zanahoria, vino tinto, aceite de girasol, especias naturales y sal.

Turban of chicken breast: chicken breast (60%), iberian pork cheek (15%), bacon (bacon, potato starch, dextrose, lactose, vegetal protein, milk protein, stabilizer (E-450, E-407, E-410), antioxidant (E-301, E-331), preservative (E-250)), onion, carrot, red wine, water, sunflower oil, natural spices and salt.

Turban de blanc de poulet: blanc de poulet (60%), joue de porc ibérique (15%), lard (lard, fécule pomme de terre, dextrose, lactose, protéine végétale, protéine lait, stabilisateurs (E-450, E-407, E-410), antioxydant (E-301, E-331), conservateur (E-250)), oignon, carotte, vin rouge, eau, huile de tournesol, condiments naturels et sel.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL *Nutritional information / Information nutritionnel*

Valores medios por 100 gr. *Average per 100 gr. / Moyenne pour 100 gr.*

Energía <i>Energy / Energie</i>	148 Kcal / 627 KJ
Proteínas <i>Proteins / Protéines</i>	19 g
Hidratos de carbono <i>Carbohydrates / Hydrates de carbone</i>	1 g
Grasas <i>Fats / Graisses</i>	7,5 g

PREPARACIÓN *Employment way / Preparation*

Horno: 25 minutos a 180 °C
Oven: 25 minutes at 180 °C
Four: 25 minutes à 180 °C

Plancha (Grill): 20 minutos
Grill: 20 minutes
Grill: 20 minutes