



www.sucesores.es



Ideal para
múltiples
elaboraciones



Recomendaciones

No requiere
añadir Sal

Realizar corte
contra hebra

Cocinar
al punto más

Filete Super tierno Vacuno (Añojo) Arrachera

Código
2212313C

Congelado

Corte de vacuno marinado, tierno por su delicada preparación. Se trata de un corte muy popular en México y Estados Unidos gracias a su ligera condimentación, que permite una gran variedad en cuanto a sus aplicaciones culinarias.

Ingredientes:

Carne de vacuno (70%), agua, sal, antioxidantes (E-326, E331, E-301), fibra vegetal, proteínas de SOJA Y LECHE, almidón, aroma, especias, maltodextrina, azúcar, y acidulante (E262). CONTIENE PROTEÍNAS DE SOJA Y LECHE.

Embalaje:

Caja: LxAxA: 39 x 35 x 10 cm

Paquetes por caja: 4 paquetes

Peso por caja: 4kg aproximadamente

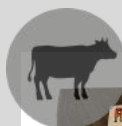
Envase:

Al vacío, termoformado flexible.

Peso por unidad 1kg (peso variable).

Almacenamiento:

Conservar en congelación a -18°C. Vida útil 2 años. Una vez descongelado no volver a congelar y consumir en 48 h. Cocinar antes de consumir.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100g de producto

Valor energético:	497 Kj/119 kcal
Grasas:	7,31 g
de las cuales saturadas	3,7 g
Hidratos de carbono:	0,5 g
de los cuales azúcares	
Proteínas:	15,8 g
Sal:	2 g

Receta
Original

Arrachera



Instrucciones para cocinar:

✓ Descongelar en refrigeración.

✓ Sacar de la nevera y permitir que la carne repose hasta llegar a temperatura ambiente.

✓ Encender la barbacoa, parrilla, plancha o sartén hasta que esté muy caliente.

✓ Retira la carne del envase. Colocar la carne sobre la superficie caliente.

✓ Cocinar durante 6 minutos de cada lado aproximadamente.

✓ Retirar de la parrilla y servir. Acompaña con lo que más te gusta.



Calidad garantizada.