



www.sucesores.es



**Ideal para
múltiples
elaboraciones**



Recomendaciones

No requiere
añadir Sal

Cocinar
al punto más

Tiras de Vacuno para fajitas (Añojo)

Código
2212318C

Congelado

Carne de vacuno color rojo cereza con vetas de grasa blanca, alargado y cortado en tiras de grosor 2cm aprox. y de largo variable. Ideal para fajitas.

Ingredientes:

Carne de vacuno 70%, agua, sal, antioxidantes (E-325, E-331, E-301), fibra vegetal, proteínas de SOJA y LECHE, almidón, aroma, especia, maltodextrina, azúcar y acidulante (E-262). Contiene proteína de soja y leche.

Embalaje:

Caja: 2 Paquetes

Peso por caja: 4 KG. - 2 KG por paquete

LxAxA: 30 x 19,5 x 9,5 cm

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.