

## Soc. Coop. And. LOS FILABRES



C.I.F. F-04018024  
Teléf. (950) 47 73 50 – 36 43 49  
Fax. (950) 52 51 57  
04271 EL PUNTAL - SORBAS  
(Almería)

### NOMBRE DEL PRODUCTO: **CANAL DE CABRITO**

INGREDIENTES: canal de cabrito

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS:

Se trata de animales de 25-30 días de vida, alimentados únicamente con la leche de la madre. Esto nos da un producto de calidad suprema con unas características tanto organolépticas como nutricionales que lo hacen apto para todo tipo de público. Tales características son las de un elevado contenido en proteínas de fácil digestibilidad y alto contenido en grasas, mayoritariamente lípidos neutro y una gran riqueza en vitaminas del grupo B.

Valor nutricional por 100 g

Alimento	Prot g	Lip g	HdeC g	Kcal	Coolest mg	Fe mg	Retinolmcg	B1 mg	B2 mg
cabrito	19.5	7.8	0	161	78	1.95	36	0.15	0.28

El color de la carne es un indicador de calidad, en estas carnes el color pálido es un indicativo de que se trata de un animal joven que ha sido alimentado con leche hasta el momento de su sacrificio.

### MODOS DE PRESENTACION DEL PRODUCTO:

- canal de cabrito
- pierna de cabrito (pata trasera del animal)
- paletilla de cabrito (pata delantera del animal)
- costillares de cabrito

### ENVASADO Y EMBALADO

El producto se presenta envasado en bolsas de plástico al vacío y embalado en cajas de cartón.

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL

Conservar el producto en fresco entre 0 y 4°C como máximo 20 días y si es congelado conservar como mínimo a -18°C 18 meses