



PRODUCTOS **V GAMA**



CALIDAD DE ALTA COCINA

Productos más tiernos y jugosos, de máxima calidad.

CONTROL Y EXPERIENCIA

Mediante cocciones exactas mantenemos toda la organolepsia y valores nutricionales del alimento.

VERSATILIDAD

Su elaboración permite al profesional hacer preparaciones únicas en su presentación con salsas, guarniciones...

ALIMENTOS REFRIGERADOS

Se conservan refrigerados y llegan hasta los 6 meses de caducidad.



Beneficios de la baja temperatura

- Más saludable, al cocinarse lentamente a temperaturas inferiores a 90°C
- Respeto por el producto y mejor conservación de sus cualidades nutricionales y organolépticas
- Texturas tiernas y jugosas
- Sabor auténtico y con ingredientes 100% naturales

Opciones de preparación



EN HORNO:

1. Precalentar horno a 200°C durante 10 minutos
2. Abrir envase y verter su contenido en recipiente adecuado
3. Hornear a 200°C durante 10 minutos



EN EL MICROONDAS:

1. Abrir envase y verter su contenido en un recipiente adecuado
2. Calentar en microondas durante 3 minutos a la máxima potencia



A LA PARRILLA:

1. Abrir envase y dorar en parrilla la costilla 2 minutos por lado



PRODUCTOS DE LECHAL

- Cuartos de lechal
- Carré de lechal
- Sorpresa de lechal
- Pierna de lechal
- Paletilla de lechal



• Cuartos de lechal



• Paletilla de lechal

PRODUCTOS DE CORDERO

- Carré de cordero
- Sorpresa de cordero
- Pierna de cordero
- Paletilla de cordero



• Pierna de cordero



• Paletilla de cordero



DEOVINO, S.L. - Parque Empresarial - c/Avena, 2
47100 Tordesillas - Valladolid (ESPAÑA).

www.deovino.es