



*Calidad y tradicion
Desde 1958*

Delicias de la cocina manchega



Perdiz en Escabeche



Ingredientes:

Una perdiz, vinagre de vino, aceite de oliva virgen, ajos, laurel, sal, pimentón y pimienta en grano.

Producto esterilizado.

Peso Neto: 580g.

Preparación:

Plato cocinado listo para el consumo. Se recomienda servir frío.

Presentación:

Tarro de cristal de 850g (Peso Bruto).
Cajas de 6 ó 12 unidades.



Valor Nutricional

	Cantidad en 100g de producto
Valor Energético:	390 KJ / 93 Kcal
Total Grasas:	4 g
De las cuales Saturadas:	0,63 g
Hidratos de Carbono:	0,23 g
De los cuales Azúcares:	0,23 g
Proteínas:	13,21 g
Sal:	0,8 g

Calidad y Tradición desde 1958



Perdices Deshuesadas



Ingredientes:

Perdices, vinagre de vino, aceite de oliva virgen, ajos, laurel, sal, pimentón y pimienta en grano.

Producto esterilizado.

Peso Neto: 360g.

Preparación:

Plato cocinado listo para el consumo. Se recomienda servir frío, ideal para preparar ensaladas.

Detalles:

El proceso de deshuesado se realiza de forma cuidadosa y manual asegurando mantener la vistosidad y textura de la perdiz.

Presentación:

Disponible en tarro de cristal de 540g (Peso Bruto).
Disponible en cajas de 6 ó 12 unidades.



Valor Nutricional

	Cantidad en 100g de producto
Valor Energético:	390 KJ / 93 Kcal
Total Grasas:	4 g
De las cuales Saturadas:	0,63 g
Hidratos de Carbono:	0,23 g
De los cuales Azúcares:	0,23 g
Proteínas:	13,21 g
Sal:	0,8 g

Calidad y Tradición desde 1958



Codornices en Escabeche



Ingredientes:

Dos codornices, vinagre de vino, aceite de oliva virgen, ajos, laurel, sal, pimentón y pimienta en grano.

Producto esterilizado.

Peso Neto: 580g.

Preparación:

Plato cocinado listo para el consumo. Se recomienda servir frío.

Presentación:

Tarro de cristal de 850g (Peso Bruto).
Cajas de 6 ó 12 unidades.



Valor Nutricional

	Cantidad en 100g de producto
Valor Energético:	565 KJ / 136 Kcal
Total Grasas:	10 g
De las cuales Saturadas:	2,12 g
Hidratos de Carbono:	<0,10 g
De los cuales Azúcares:	<0,10 g
Proteínas:	11,39 g
Sal:	0,45 g

Calidad y Tradición desde 1958



Codornices Deshuesadas



Ingredientes:

Codornices, vinagre de vino, aceite de oliva virgen, ajos, laurel, sal, pimentón y pimienta en grano.

Producto esterilizado.

Peso Neto: 360g.

Preparación:

Plato cocinado listo para el consumo. Se recomienda servir frío, ideal para preparar ensaladas.

Presentación:

Tarro de cristal de 540g (Peso Bruto).
Cajas de 6 ó 12 unidades.



Valor Nutricional

	Cantidad en 100g de producto
Valor Energético:	435 KJ / 104 Kcal
Total Grasas:	8 g
De las cuales Saturadas:	1,93 g
Hidratos de Carbono:	< 0,10 g
De los cuales Azúcares:	< 0,10 g
Proteínas:	11,21 g
Sal:	0,40 g

Calidad y Tradición desde 1958



Judías con Perdiz



Ingredientes:

Alubias fabes (70%), 1/4 perdiz (12%), aceite de oliva virgen, tomate, cebolla, **HARINA DE TRIGO**, pimentón, ajo, sal, pimienta y agua de salsa.

Producto esterilizado.

Peso Neto: 580g.

Preparación:

Calentar y servir, se puede añadir un poco de agua si se desea que la salsa quede menos espesa.

Presentación:

Tarro de cristal 850g (Peso Bruto).
Cajas de 6 ó 12 unidades.



Valor Nutricional	
	Cantidad en 100g de producto
Valor Energético:	381 KJ / 91 Kcal
Total Grasas:	1,3 g
De las cuales Saturadas:	0,25 g
Hidratos de Carbono:	12 g
De los cuales Azúcares:	0,9 g
Proteínas:	7,7 g
Sal:	0,3 g

Calidad y Tradición desde 1958



Judías con Chorizo de Jabugo



Ingredientes:

Alubias fabes (70%), panceta ibérica (10%), chorizo de Jabugo (5%), aceite de oliva virgen, tomate, cebolla, **HARINA DE TRIGO**, pimentón, ajo, sal, pimienta y agua de salsa.

Producto esterilizado.

Peso Neto: 580g.

Preparación:

Calentar y servir, se puede añadir un poco de agua si se desea que la salsa quede menos espesa.

Presentación:

Tarro de cristal 850g (Peso Bruto).
Cajas de 6 ó 12 unidades.



Valor Nutricional	
	Cantidad en 100g de producto
Valor Energético:	485 KJ / 116 Kcal
Total Grasas:	4 g
De las cuales Saturadas:	1,42 g
Hidratos de Carbono:	12,5 g
De los cuales Azúcares:	1 g
Proteínas:	7,4 g
Sal:	0,44 g

Calidad y Tradición desde 1958



Gaspachos Manchegos



Ingredientes:

Torta de gazpacho (70%), Pollo (10%), conejo (5%), aceite de oliva virgen, champiñón, tomate, pimiento, cebolla, ajo, sal, pimentón, romero, pimienta y agua de salsa. **CONTIENE GLUTEN**

Producto esterilizado.

Peso Neto: 580g.

Preparación:

Calentar, se puede añadir un poco de agua o caldo. Los Gaspachos Manchegos han de quedar jugosos pero no caldosos. Servir muy caliente.

Presentación:

Tarro de cristal de 850g (Peso Bruto).
Cajas de 6 ó 12 unidades.



Valor Nutricional

	Cantidad en 100g de producto
Valor Energético:	1577 KJ / 377 Kcal
Total Grasas:	12,4 g
De las cuales Saturadas:	4,5 g
Hidratos de Carbono:	30,8 g
De los cuales Azúcares:	2,7 g
Proteínas:	35 g
Sal:	2 g

Calidad y Tradición desde 1958



Conservas Arnaldos, S.L.

*Gral. Topete, 5 - Villarrobledo (Albacete)
967142295 / info@arnaldos.net / www.arnaldos.net*