

# Chivo de Canillas

Chivo de Canillas es dedica a elaborar de forma artesana i en forn de llenya un dels millors rostits tradicionals, fet a partir de cabrit criat i alimentat de manera natural, amb només un mes de vida i escollit d'entre totes les ramaderies del Parc Natural de Sierra Tejada. Es cuina de manera tradicional en forn de llenya d'olivera durant tres hores, obtenint així una carn rosàcia, sucosa i saborosa.



(9629) CANELON (4 bolsas x 5u) CONG.  
CABRITO LECHAL HORNO LEÑA - CHIVO DE CANILLAS

## Canelón de cabrito lechal asado al horno de leña

Elaborat amb carn de cabrit, AOVE, all, sal, pebre, fetges de cabrit amb ceba, nata, llet, pa i nous. El pes de cada unitat és de 70 gr i 15 cm. Cada caixa conté 20 unitats.

### Com degustar-lo...

- 1 Escalfar al microones 3 minuts cobrint el plat amb film, o escalfar-lo al forn cobert de beixamel.

Estoig que conté dos quarts de cabrit cuinat al forn de llenya, envasats individualment al buit en bossa d'alta resistència. Cuiinat amb AOVE, all, julivert, sal, pebre i llimona.

### Com degustar-lo...

- 1 Obrir la bossa i buidar el producte en una safata de forn.
- 2 Després de preescalfar el forn a 200°C, escalfar el producte durant 15 minuts.

Cada estoig està pensat per una quantitat per a 4 comensals.



(9625) ESTUCHE GOURMET  
CABRITO LECHAL LEÑA 1,6KG  
- CHIVO DE CANILLAS



(9627) LINGOTE CABRITO LECHAL  
LEÑA 150G CHIVO DE CANILLAS

Elaborat al forn de llenya amb AOVE, all, julivert, sal, pebre i llimona. Sense gluten. Cada lingot és de 150 gr i està pensat per una ració individual.

### Com degustar-lo...

- 1 Obrir el film de la safata i desemmotllar el lingot en un plat.
- 2 Escalfar-lo al forn durant 5 minuts o al microones a màxima potència.

El format caixa restauració consta de 3 racions.

Està cuinat amb AOVE, all, julivert, sal, pebre i llimona.

### Com degustar-lo...

- 1 Obrir la bossa i buidar el producte en una safata de forn.
- 2 Després de preescalfar el forn a 200°C, escalfar el producte durant 15-20 minuts.

(9628) TARRO ASADURA  
ENCEBOLL. 250G CHIVO DE CANILLAS



Elaborat amb ronyons, fetges i vísceres de cabrit, ceba, AOVE i sal.

### Com degustar-lo...

- 1 Obrir el pot, abocar el producte en una paella i escalfar.

Cada pot és de 250gr. i està pensat com a ració individual.

### Formato Restauración:

- Paletilla + costillar
- Lomo bajo + costilla
- Pierna + costillar



(9626) CABRITO LECHAL LEÑA  
RESTAUR. 500G CHIVO DE CANILLAS

Cada ració està pensada per a 1 o 2 comensals.