Compañía Oleícola Siglo XXI, S.L.

Avda. de Alemania, 9 · 10600 Plasencia (Cáceres)

Tel.: +34 927 41 79 58 · comercial@oleicolasigloxxi.com

FICHA TÉCNICA GOURMET 103 RV 02 30.12.19

PRODUCTO

Nombre del Producto > Paté de Bonito con Piquillos con AOVE

Marca > La Chinata Contenido > 125 g

INGREDIENTES

<u>Bonito</u> del norte (<u>atún</u> blanco) (46%), leche en polvo, aceite de oliva virgen extra (8%), pimientos del piquillo (4%), patata deshidratada, <u>huevo</u> deshidratado, vinagre de vino, sal, aroma, azúcar. Puede contener trazas de moluscos y crustáceos.

FORMATO

Envase > Tarro de cristal

 Capacidad
 > 120 g
 Peso Neto (g)
 > 120

 Contenido
 > 120 g
 Peso Bruto (g)
 > 220

 Código EAN 13
 > 8421401401753
 Altura (cm)
 > 5

EMBALAJE

Tipo > Caja de cartón

Unidades > 12 Peso Bruto (g) > 2.732

DIMENSIONES EMBALAJE

Frente (cm) > 14,8 Fondo (cm) > 22,2 Alto (cm) > 11,5

PALETIZACIÓN Euro 80 x 120

Filas > 9 Cajas por Fila > 25 Altura (cm) > 118,5

CADUCIDAD

Fecha de Consumo Preferente: 18

meses.

TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN

Transporte y conservación a temperatura ambiente. Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de luz y calor. Una vez abierto conservar refrigerado v consumir en 7 días

MODALIDAD DE USO

Como aperitivo, sobre pan seco tipo picos, rosquitas o biscotes, untado con mayonesa... En cocina, como relleno de empanadillas o acompañante de ensaladas. Servir frío.

COMENTARIOS

IMÁGENES



Información Nutricional por 100g / Nutrition Facts per 100g

Valor energético/Energy 558kJ/134kcal Grasas totales/Total fat 6,6g Grasas saturadas/Saturated fat 1,3g Carbohidratos/Carbohydrate 5g Azúcar/Sugar 1g Fibra Alimentaria/Fibre 2,7g Proteínas/Protein 15g Sal/Salt 1,4g

Alérgenos: Pescado, Leche, Huevo, Moluscos,

Crustáceos.

OGM: Producto libre de OGM

Allergenic substances: Fish, Milk, Egg, Mollucs,

Crustaceans.

GMO: GMO free product.

Advertencia:

Esta información es privada y estrictamente confidencial. Si usted no es el destinatario del presente escrito no está autorizado a leerlo, retenerlo o difundirlo.