

REFERENCIA **FC087 / FC097**

FOTO

NOMBRE COMERCIAL **Gochugaru**

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO La intensidad de su aroma inunda las fosas nasales. El sabor es claro y directo: pimiento rojo, podría recordar al asado, a muchos pimientos asados; su picante va en aumento; su dulzor es ligero, pero reconocible, y su fuerza no camufla el resto de sabores que acompañan el plato. Más fresco, limpio y afrutado de lo habitual, es el chile perfecto para elaborar kimchi, sobre una fuente de patatas fritas, sofrito en la base de un guiso o marinadas de carne.

PRESENTACIÓN Tarro de 20 g (FC087) y de 250 g (FC097)**PAÍS DE ORIGEN** Corea

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA Apariencia: rojo intenso
Sabor/Olor: su picante es moderadamente fuerte, pero localmente lo encontramos muy dulce y muy picante dependiendo de la madurez del pimiento.

INGREDIENTES Mezcla de chiles rojos**ALÉRGENOS** Puede contener trazas de **sésamo, mostaza, apio y gluten.**

ANÁLISIS	Parámetros Microbiológicos	Niveles máximos aceptables
	Salmonella	Negativo en 25 g
	Parámetros Químicos	
	Humedad (% W/w), máx	<10
	Materias Extrañas %	<2
	Pesticidas	Cumple Reglamento de la UE
	OGM	Libre de modificación genética
	Irradiación	No irradiado

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Almacenar el producto a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar**CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN** 24 meses desde fecha de fabricación
La caducidad sujeta a las condiciones de almacenamiento**CODIGO DE BARRAS** 8436585591251- 20 g
8436585591459 – 250 g