

REFERENCIA	CI018																					
FOTO																						
NOMBRE COMERCIAL	Mantequilla con caviar																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	preparación alimenticia de mantequilla de leche de vaca y caviar. El caviar puede derivarse de diferentes especies de esturión: esturión blanco ( <i>Acipenser transmontanus</i> ), esturión danubiano ( <i>Acipenser gueldenstaedtii</i> ), esturión siberiano ( <i>Acipenser baerii</i> ), esturión kaluga de Amur ( <i>Acipenser scherenckii</i> x <i>Huso dauricus</i> ), o una mezcla de 2 o más de estos especies.																					
PRESENTACIÓN	Lata con tapa envasado al vacío de 40 g																					
INGREDIENTES	<b>Mantequilla 70%, caviar 30%</b> (huevas de <b>esturión</b> , sal, conservante E285), sal.																					
ALÉRGENOS	<b>Pescado y leche (lactosa)</b>																					
VALORES NUTRICIONALES	<table><tr><td>Valor energético</td><td>2424 / 588</td><td>kJ / kcal</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>59,6</td><td>g/100 g</td></tr><tr><td><i>de las cuales saturadas</i></td><td>40,3</td><td>g/100 g</td></tr><tr><td>Hidratos de Carbono</td><td>4,8</td><td>g/100 g</td></tr><tr><td><i>de los cuales azúcares</i></td><td>0,0</td><td>g/100 g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>8,74</td><td>g/100 g</td></tr><tr><td>Sal</td><td>1,8</td><td>g/100 g</td></tr></table>	Valor energético	2424 / 588	kJ / kcal	Grasas	59,6	g/100 g	<i>de las cuales saturadas</i>	40,3	g/100 g	Hidratos de Carbono	4,8	g/100 g	<i>de los cuales azúcares</i>	0,0	g/100 g	Proteínas	8,74	g/100 g	Sal	1,8	g/100 g
Valor energético	2424 / 588	kJ / kcal																				
Grasas	59,6	g/100 g																				
<i>de las cuales saturadas</i>	40,3	g/100 g																				
Hidratos de Carbono	4,8	g/100 g																				
<i>de los cuales azúcares</i>	0,0	g/100 g																				
Proteínas	8,74	g/100 g																				
Sal	1,8	g/100 g																				
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar a temperatura refrigerada de entre 0 a +4 °C																					
CADUCIDAD	90 días a partir de la fecha de envasado debido a que sufre una ligera pasteurización. 3 días desde la fecha de apertura del paquete.																					