

## REFERENCIA

FC085

## FOTO



## NOMBRE COMERCIAL

Curry de Madrás

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Muy picante, va cargado de chile y se nota, pero cuidado, la calidad de nuevo se impone y lo encontramos balanceado, redondo y envolvente. Su olor es un perfume tranquilo, pero el sabor es intenso, caliente y persistente. Su color es rojizo, y funciona bien con carnes y en guisos vegetarianos. No lo pierdas de vista para vinagretas, mayonesas, salsas de yogurt o como aliño final junto con un poco de sal.

## PRESENTACIÓN

Tarro de 85 g

## PAÍS DE ORIGEN

India

## DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Apariencia: Amarillo intenso  
Sabor/Olor: Curry fuerte

## INGREDIENTES

Mezcla de cilantro, cúrcuma, pimienta, **mostaza**, comino y especias.

## ALÉRGENOS

Puede contener trazas de **sésamo, mostaza, apio y gluten.**

## ANÁLISIS

**Parámetros Microbiológicos**

Niveles máximos aceptables

Salmonella

Negativo en 25 g

**Parámetros Químicos**

Materias Extrañas %

&lt;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

8436585591237