

**REFERENCIA** HM018 / HM017

**FOTO**



**NOMBRE COMERCIAL** Agua ahumada

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** Es un maravilloso líquido aromatizado con viejas maderas de roble de la isla, perfecto para perfumar el agua de cocción o la que se utiliza en arroces o guisos de todo tipo. Para salsas, para maceración de carne, en hamburguesas, en embutidos, en salchichas y también, en whicky y cocktails. Con pocas gotas y consigues un potente sabor a ahumado

**PRESENTACIÓN** Botella de plástico de 1 L (HM018) y botella de cristal de 100 ml (HM017)

**INGREDIENTES** Agua y humo de virutas de roble

**ALÉRGENOS** No se contemplan

**ADITIVOS** No se contemplan

VALORES NUTRICIONALES		
Valor energético	7 / 1	kJ / kcal
Grasas	0,1	g/100 g
<i>de las cuales saturadas</i>	0,05	g/100 g
Hidratos de carbono	0,1	g/100 g
<i>de los cuales azúcares</i>	0,1	g/100 g
Proteínas	< 0,1	g/100 g
Sal	0,013	g/100 g

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO** Almacenar el producto a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco

**CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN** 2 años

**CODIGO DE BARRAS** 5037158001509 – HM018  
5037158004258 – HM017