

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|------------------|----------|-----------|--------|-----|---------|--------------------------------|-----|---------|---------------------|------|---------|-------------------------------|------|---------|-----------|-----|---------|-----|-----|---------|
| REFERENCIA | HM044 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FOTO |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOMBRE COMERCIAL | Relish de pepinillos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | Relish de pepinillos con mostaza y eneldo. Su sabor es gozoso, te alegra notar la acidez, el dulzor, los matices a eneldo o a la mostaza. Su textura tiene enjundia, hay una parte más triturada y otra con trozos más enteros. Como siempre, equilibrado y versátil. Perfecto en sándwiches, hamburguesas, perritos calientes e incluso para vinagretas que aliñen un salmón ahumado o un pescado al horno | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PRESENTACIÓN | Tarro de cristal de 270 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INGREDIENTES | Pepinillos (87%), vinagre de vino blanco, azúcar, cebolla, semilla de mostaza , vinagre de licor, ajo, eneldo, jugo de limón, sal pura blanca Halen Môn, Estabilizador-goma xantana y cúrcuma | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ALÉRGENOS | Mostaza | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| VALORES NUTRICIONALES | <table><tr><td>Valor energético</td><td>293 / 70</td><td>kJ / kcal</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>0,6</td><td>g/100 g</td></tr><tr><td><i>de las cuales saturadas</i></td><td>0,0</td><td>g/100 g</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>12,7</td><td>g/100 g</td></tr><tr><td><i>de los cuales azúcares</i></td><td>11,9</td><td>g/100 g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>1,5</td><td>g/100 g</td></tr><tr><td>Sal</td><td>1,5</td><td>g/100 g</td></tr></table> | Valor energético | 293 / 70 | kJ / kcal | Grasas | 0,6 | g/100 g | <i>de las cuales saturadas</i> | 0,0 | g/100 g | Hidratos de carbono | 12,7 | g/100 g | <i>de los cuales azúcares</i> | 11,9 | g/100 g | Proteínas | 1,5 | g/100 g | Sal | 1,5 | g/100 g |
| Valor energético | 293 / 70 | kJ / kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasas | 0,6 | g/100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>de las cuales saturadas</i> | 0,0 | g/100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hidratos de carbono | 12,7 | g/100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>de los cuales azúcares</i> | 11,9 | g/100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas | 1,5 | g/100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sal | 1,5 | g/100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | Mantener el producto a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, y alejado de la luz solar. Una vez abierto, mantener en el frigorífico y consumir antes de 1 mes. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN | 24 meses | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CODIGO DE BARRAS | 5037158006733 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |