

REFERENCIA

MC006 / MC008

FOTO



NOMBRE COMERCIAL

Caldo de marisco

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Caldo de marisco y pescado cocinado y deshidratado a baja temperatura. El caldo de marisco es intenso, rojo y perfumado. 100% con ingredientes naturales, con verduras de temporada que aportan equilibrio y elegancia. Vuélcalo sobre un arroz; personalízalo con ñoras, tomate o azafrán y añádele energía. No te dejes impresionar por su majestad la gamba, su principal ingrediente, y disfrútalo en cada guiso de pescado o marisco. Rendimiento: 30 g = 1 L de capacidad

PRESENTACIÓN

Tarro transparente de 30 g (MC006) y 350 g (MC008)

INGREDIENTES

Gamba fresca de Menorca (20%), **galeras**, **pescado** de roca, **mejillones**, hortalizas variables en función de temporada (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, tomate), sal marina, harina de arroz, AOVE. Especies: pimentón dulce, tomillo, laurel.

ALÉRGENOS

Pescado, moluscos y crustáceos.
Puede contener trazas de **apio**.

VALORES NUTRICIONALES

Valor energético	45 / 10,8	kJ / kcal
Grasas	0,4	g/100 ml
<i>de las cuales saturadas</i>	0,1	g/100 ml
Hidratos de carbono	1	g/100 ml
<i>de los cuales azúcares</i>	0,3	g/100 ml
Proteínas	0,8	g/100 ml
Sal	0,6	g/100 ml

Caldo preparado disolviendo 10 g en 320 ml de agua.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar el producto a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar.
Una vez abierto, consumir preferiblemente el día de la apertura.

CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN

12 meses desde fecha de fabricación.

CODIGO DE BARRAS

8436585590896 – 30 g
8436585591527 – 350 g

