

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|------------------|-----------|-----------|--------|-----|---------|--------------------------------|------|---------|---------------------|------|---------|-------------------------------|-----|---------|-----------|-----|---------|-----|-----|---------|
| REFERENCIA | FC204 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FOTO |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOMBRE COMERCIAL | Pasta real de wasabi | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | Dulce y picante, suave y algo fibroso; su sabor, textura y alto porcentaje de wasabi en su composición te recuerda a la raíz de wasabi fresca. Tiene un picante agudo, pero rápidamente desaparece para quedarte con la parte más perfumada, cítrica y dulce del mismo. Su color es verde radiante. Es ideal para sushi o piezas de pescado crudo; también funciona en vinagretas, encurtidos y salsas. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PRESENTACIÓN | Tubo de plástico 42 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INGREDIENTES | Wasabi, sorbitol, fibra alimentaria, almidón, sal, ciclodextrina, aroma, aceite vegetal (soja), acidulante (E330), colorante (E102, E133) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ALÉRGENOS | Soja | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| VALORES NUTRICIONALES | <table><tr><td>Valor energético</td><td>958 / 229</td><td>kJ / kcal</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>0,9</td><td>g/100 g</td></tr><tr><td><i>de las cuales saturadas</i></td><td>0,06</td><td>g/100 g</td></tr><tr><td>Hidratos de Carbono</td><td>54,6</td><td>g/100 g</td></tr><tr><td><i>de los cuales azúcares</i></td><td>1,4</td><td>g/100 g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>0,7</td><td>g/100 g</td></tr><tr><td>Sal</td><td>5,4</td><td>g/100 g</td></tr></table> | Valor energético | 958 / 229 | kJ / kcal | Grasas | 0,9 | g/100 g | <i>de las cuales saturadas</i> | 0,06 | g/100 g | Hidratos de Carbono | 54,6 | g/100 g | <i>de los cuales azúcares</i> | 1,4 | g/100 g | Proteínas | 0,7 | g/100 g | Sal | 5,4 | g/100 g |
| Valor energético | 958 / 229 | kJ / kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasas | 0,9 | g/100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>de las cuales saturadas</i> | 0,06 | g/100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hidratos de Carbono | 54,6 | g/100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>de los cuales azúcares</i> | 1,4 | g/100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas | 0,7 | g/100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sal | 5,4 | g/100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | Almacenar el producto a temperature ambiente en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN | 1 año desde la fecha de producción. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CODIGO DE BARRAS | 4901509906892 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |