

<b>REFERENCIA</b>	<b>FC083 / FC096</b>	
<b>FOTO</b>		
<b>NOMBRE COMERCIAL</b>	Curry ahumado	
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Su base de pimiento ahumado lo delata; complétalo con cúrcuma, jengibre, sésamo, mango, etc..Te encuentras con un curry muy aromático, cítrico, fresco, y ligeramente picante. El humo lo envuelve, pero no lo satura, ni siquiera se impone, el equilibrio entre lo cítrico y lo ahumado es redondo, está lleno de matices y parece perfecto para guisos de pollo o verduras, pescados e incluso frutas.	
<b>PRESENTACIÓN</b>	Tarro de 85 g (FC083) y de 250 g (FC096)	
<b>PAÍS DE ORIGEN</b>	Tíbet	
<b>DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA</b>	Apariencia: Naranja Sabor/Olor: Curry tibetano tradicional con intensas notas ahumadas	
<b>INGREDIENTES</b>	Mezcla de pimiento ahumado, <b>sésamo</b> , cúrcuma, jengibre y especias.	
<b>ALÉRGENOS</b>	Puede contener trazas de <b>sésamo, mostaza, apio y gluten</b> .	
<b>ANÁLISIS</b>	<b>Parámetros Microbiológicos</b>	Niveles máximos aceptables
	Salmonella	Negativo en 25 g
	<b>Parámetros Químicos</b>	
	Materias Extrañas %	<2
	Pesticidas	Cumple Reglamento de la UE
	OGM	Libre de modificación genética
	Irradiación	No irradiado
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Almacenar el producto a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar	
<b>CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN</b>	24 meses desde fecha de fabricación La caducidad sujeta a las condiciones de almacenamiento	
<b>CODIGO DE BARRAS</b>	8436585591213 – 85 g 8436585591466 – 250 g	