


<b>REFERENCIA</b>	<b>FC085</b>	
<b>FOTO</b>		
<b>NOMBRE COMERCIAL</b>	Curry de Madrás	
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	<p>Muy picante, va cargado de chile y se nota, pero cuidado, la calidad de nuevo se impone y lo encontramos balanceado, redondo y envolvente. Su olor es un perfume tranquilo, pero el sabor es intenso, caliente y persistente. Su color es rojizo, y funciona bien con carnes y en guisos vegetarianos. No lo pierdas de vista para vinagretas, mayonesas, salsas de yogurt o como aliño final junto con un poco de sal.</p>	
<b>PRESENTACIÓN</b>	Tarro de 85 g	
<b>PAÍS DE ORIGEN</b>	India	
<b>DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA</b>	Apariencia: Amarillo intenso Sabor/Olor: Curry fuerte	
<b>INGREDIENTES</b>	Mezcla de cilantro, cúrcuma, pimienta, <b>mostaza</b> , comino y especias.	
<b>ALÉRGENOS</b>	Puede contener trazas de <b>sésamo, mostaza, apio y gluten.</b>	
<b>ANÁLISIS</b>	<b>Parámetros Microbiológicos</b> Salmonella	Niveles máximos aceptables Negativo en 25 g
	<b>Parámetros Químicos</b> Materias Extrañas % Pesticidas OGM Irradiación	<2 Cumple Reglamento de la UE Libre de modificación genética 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>	8436585591237	