COLMADO SINGULAR *

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FECHA REV 15/10/25 REV. 01

REFERENCIA	MC004 / MC012

FOTO



NOMBRE COMERCIAL	Caldo de ternera	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Caldo de ternera cocinado y deshidratado a baja temperatura. Intenso y oscuro. Diferentes partes de la ternera y verduras de temporada con tomillo harán de tus guisos de carne otro cantar. Ayudará a potenciar el sabor de una ternera en salsa, una boloñesa o unas lentejas; el sabor es más profundo, pero no pierde la elegancia; combinarlo con cítricos puede ser punzante. Rendimiento: 30 g = 1 L de capacidad	
PRESENTACIÓN	Tarro transparente de 30 g (MC004) y 350 g (MC012)	
INGREDIENTES	Carne y huesos de vaca (37%) (morcillo, jarrete, espinazo), agua (33,3%), Hortalizas (14,2%) (tomate, cebolla, ajos, puerros, pimiento verde), sal marina (9%), harina de arroz (4%), vino tinto 1,5%), Aceite de Oliva Virgen Extra (1%), especias (pimentón dulce, laurel, tomillo, romero)	
ALÉRGENOS	Puede contener trazas de sulfitos .	
VALORES NUTRICIONALES	Valor energético Grasas de las cuales saturadas Hidratos de carbono de los cuales azúcares Proteínas Sal Caldo preparado disolviendo 10 g en 320 m	1483,5 / 354,3 kJ / kcal 18 g/100 ml 7,5 g/100 ml 24 g/100 ml 6 g/100 ml 27 g/100 ml 19.5 g/100 ml
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar el producto a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar.	
CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN	12 meses desde fecha de fabricación.	
CODIGO DE BARRAS	8436585590919 – 30 g 8436585591565 – 350 g	