

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

FERENCIA	MC005 / MC011
FERENCIA	MC005 / MC011

FOTO



NOMBRE COMERCIAL	Caldo de pescado	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Caldo de pescado de roca cocinado y deshidratado a baja temperatura. Sutil y delicado, listo para hervir y aliñarte una merluza en salsa verde, un marmitako, un ceviche o un caldero. Natural, con verduras de temporada y pescados de roca, poco más que añadir y que decir. Su sutileza te permitirá colocarlo allí donde lo necesites y será enriquecedor y amable contigo y con tus guisos. Rendimiento: $30 \text{ g} = 1 \text{ L}$ de capacidad	
PRESENTACIÓN	Tarro transparente de 30 g (MC005) y 350 g (MC011)	
INGREDIENTES	<b>Pescado</b> 58% (rape, pescado de roca, merluza), agua (24%), sofrito 3,6%, (tomate, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, ajo, aceite de oliva virgen extra), sal marina (4,7%), hortalizas 3,4% (puerro, zanahoria), <b>mejillones</b> (3,2%), harina de arroz (2,7%), aceite de oliva virgen extra. Especias (pimentón dulce, laurel, tomillo).	
ALÉRGENOS	Pescado y moluscos. Puede contener trazas de crustáceos.	
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	1377 / 326 kJ / kcal 9,35 g/100 ml 1,68 g/100 ml 15,31 g/100 ml 4,59 g/100 ml 46 g/100 ml 25 g/100 ml
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar el producto a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco,	
CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN	lejos de la luz solar.  12 meses desde fecha de fabricación.	
CODIGO DE BARRAS	8436585590902 – 30 g 8436585591572 – 350 g	