

magma

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



Mojo Picón SUAVE





DESCRIPCIÓN:

Típica salsa Canaria para sazonar y enriquecer platos de carne, pescados, verduras, gofio revuelto, papas, sancochos, sopas, etc. Es un mojo concentrado, que se consume directamente o se le puede añadir aceite y vinagre según el gusto del consumidor.

INGREDIENTES:

Agua, vinagre de vino (contiene **sulfitos**), aceite de girasol, almidón modificado, ajo molido, hojilla de pimentón, sal, comino molido, pimentón dulce, espesante: goma xantana; colorante: extracto de pimentón; aroma natural, antioxidante: ácido cítrico y ácido ascórbico; conservador: sorbato potásico. Puede contener **mostaza, sésamo y apio**.

ELABORACIÓN

Tras la trituración y mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación. Envasado con cierre a vapor. El envase de vidrio se somete a un proceso de pasteurización.

TIPO DE ENVASE: Plástico
CANTIDAD CONTENIDA: 200 g
TIPO DE ETIQUETA: Papel adhesivo

Características organolépticas:	<p>Aspecto : característica y típico del producto</p> <p>Color : Naranja y rojo</p> <p>Olor : Característico de intensidad y perdurabilidad media</p> <p>Textura : Cremosa</p>
OMGs:	No contiene OGM
Etiquetado	Se cumplen exigencias del Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones
Recomendación de uso	Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.
Condiciones de conservación	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío. Se recomienda consumir en el plazo de un mes
Condiciones de transporte	Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío. No transportar con productos no alimenticios.
Destino del producto	Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa. Producto Sin gluten, apto para celíacos.
Vida útil	Se concede una vida útil de 18 meses a partir del día de producción
Legislación de referencia	Este producto se encuentra conforme con la legislación vigente española y europea, incluyendo el cumplimiento de la legislación de los límites máximos de contaminantes, criterios microbiológicos y las normas sobre radiactividad establecidas por la CEE.



Mojo Picón PICANTE



DESCRIPCIÓN:

Típica salsa Canaria para sazonar y enriquecer platos de carne, pescados, verduras, gofio revuelto, papas, sancochos, sopas, etc. Es un mojo concentrado, que se consume directamente o se le puede añadir aceite y vinagre según el gusto del consumidor.

INGREDIENTES:

Agua, vinagre de vino (contiene sulfitos), aceite de girasol, almidón modificado, ajo molido, hojilla de pimentón, sal, comino molido, cayena molida, pimentón dulce, espesante: goma xantana; colorante: extracto de pimentón; aroma natural, antioxidante: ácido cítrico y ácido ascórbico; conservador: sorbato potásico. Puede contener mostaza, sésamo y apio.

ELABORACIÓN

Tras la trituración y mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación. Envasado con cierre a vapor. El envase de vidrio se somete a un proceso de pasteurización.

TIPO DE ENVASE: Plástico
CANTIDAD CONTENIDA: 200 g
TIPO DE ETIQUETA: Papel adhesivo

Características	Aspecto: característica y típico del producto Color: Naranja y rojo Olor: Característico de intensidad y perdurabilidad media Textura: Cremosa
OMGs:	No contiene OGM
Etiquetado	Se cumplen exigencias del Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones
Recomendación de uso	Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.
Condiciones de conservación	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío. Se recomienda consumir en el plazo de un mes
Condiciones de transporte	Se puede transportar en vehículos exclusivo y sin red de frío. No transportar con productos no alimenticios.
Destino del producto	Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa. Producto Sin gluten, apto para celíacos.
Vida útil	Se concede una vida útil de 18 meses a partir del día de producción
Legislación de referencia	Este producto se encuentra conforme con la legislación vigente española y europea, incluyendo el cumplimiento de la legislación de los límites máximos de contaminantes, criterios microbiológicos y las normas sobre radiactividad establecidas por la CEE.



Mojo VERDE



DESCRIPCIÓN:

Típica salsa Canaria para sazonar y enriquecer platos de carne, pescados, verduras, gofio revuelto, papas, sancochos, sopas, etc. Es un mojo concentrado, que se consume directamente o se le puede añadir aceite y vinagre según el gusto del consumidor.

INGREDIENTES:

Agua, aceite de girasol, almidón modificado, vinagre de vino (contiene sulfitos), sal, ajo molido, perejil deshidratado, comino molido, espesante: goma xantana; cilantro molido, orégano, colorante: complejo cúprico de clorofila y clorofilina; aroma natural, antioxidante: ácido cítrico y ácido ascórbico; conservador: sorbato potásico. Puede contener mostaza, sésamo y apio.

ELABORACIÓN

Tras la trituración y mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación. Envasado con cierre a vapor. El envase de vidrio se somete a un proceso de pasteurización.

TIPO DE ENVASE: Plástico
CANTIDAD CONTENIDA: 200 g
TIPO DE ETIQUETA: Papel adhesivo

Características	<p>Aspecto: característica y típico del producto Color: Verde claro y verde oscuro Olor: Característico de intensidad y perdurabilidad media Textura: Cremosa</p>
OMGs:	No contiene OGM
Etiquetado	Se cumplen exigencias del Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones
Recomendación de uso	Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.
Condiciones de conservación	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío. Se recomienda consumir en el plazo de un mes
Condiciones de transporte	Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío. No transportar con productos no alimenticios.
Destino del producto	Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa. Producto Sin gluten, apto para celíacos.
Vida útil	Se concede una vida útil de 18 meses a partir del día de producción
Legislación de referencia	Este producto se encuentra conforme con la legislación vigente española y europea, los límites máximos de contaminantes, criterios microbiológicos y las normas sobre radiactividad establecidas por la CEE.



PICAÑTE CANARIO



DESCRIPCIÓN:

Salsa picante utilizada en toda clase de pescados, carnes, verduras, gofio escaldado, papas, salsa, sopas, etc.

INGREDIENTES:

Agua, vinagre de vino (contiene sulfitos), cayena molida, sal, ajo molido, espesante: goma xantana, goma garrofín; conservador: sorbato potásico; extracto de pimentón picante.

ELABORACIÓN

Tras la trituración y mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación.

Envasado a temperatura regulada.

TIPO DE ENVASE: Plástico
CANTIDAD CONTENIDA: 200 g
TIPO DE ETIQUETA: Papel adhesivo

Características	<p>Aspecto: característica y típico del producto Color: Naranja y rojo Olor: Característico de intensidad y perdurabilidad media Textura: Cremosa</p>
OMGs:	No contiene OGM
Etiquetado	Se cumplen exigencias del Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones
Recomendación de uso	Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.
Condiciones de conservación	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío. Se recomienda consumir en el plazo de un mes
Condiciones de transporte	Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío. No transportar con productos no alimenticios.
Destino del producto	Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa. Producto Sin gluten, apto para celíacos.
Vida útil	Se concede una vida útil de 18 meses a partir del día de producción
Legislación de referencia	Este producto se encuentra conforme con la legislación vigente española y europea, los límites máximos de contaminantes, criterios microbiológicos y las normas sobre radiactividad establecidas por la CEE.



ALMOGROTE



DESCRIPCIÓN:

Paté típico de la Gomera de queso de cabra curado graso para untar con pan, tostadas, arepas, papas, etc.

INGREDIENTES:

Queso fundido: [quesos curados (cuajo, fermentos lácticos (leche), sal, conservadores: nitrato potásico y sódico, lisozima (huevo)), mantequilla, proteína de leche, almidón, sales fundentes (E-452, E-340, E-331), corrector de acidez (E-270), sal, conservador: E-202], aceite de girasol, queso curado graso, ajo granulado, pimiento (Capsicum annum), sal, antioxidante: ácido cítrico, conservador: sorbato potásico; aroma de humo, colorante: extracto de pimentón ; extracto de pimentón picante.

ELABORACIÓN

Producto elaborado artesanalmente, siguiendo la receta original gomera.

Tras la trituración y mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación.

Envasado a temperatura regulada.

El envase de vidrio se somete a un proceso de pasteurización.

TIPO DE ENVASE: Envase de vidrio con tapa metálica

CANTIDAD CONTENIDA: 200 g

TIPO DE ETIQUETA: Papel adhesivo

Características	Aspecto: característica y típico del producto Color: Naranja y rojo Olor: Característico de intensidad y perdurabilidad media Textura: Cremosa
OMGs:	No contiene OGM
Etiquetado	Se cumplen exigencias del Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones
Recomendación de uso	Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.
Condiciones de conservación	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío. Se recomienda consumir en el plazo de un mes
Condiciones de transporte	Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío. No transportar con productos no alimenticios.
Destino del producto	Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa. Producto Sin gluten, apto para celíacos.
Vida útil	Se concede una vida útil de 18 meses a partir del día de producción
Legislación de referencia	Este producto se encuentra conforme con la legislación vigente española y europea, los límites máximos de contaminantes, criterios microbiológicos y las normas sobre radiactividad establecidas por la CEE.