



CATÁLOGO DE PRODUCTOS EN SECO



INTRODUCCIÓN

“EL AUTÉNTICO LEGADO EMPIEZA EN VIDA”

Nuestros antepasados han estado en muchos momentos de sus vidas rodeados de calderos, fogones, materias primas de calidad e ideas tradicionales conjugadas con ideas innovadoras, acumuladas ambas a lo largo de los años o aportadas por amistades procedentes de diferentes partes del mundo.

Argodey Fortaleza es producto de esa fusión, y lo que hemos hecho es poner en práctica toda la información que hemos heredado de nuestros familiares, para ofrecerla al mercado.

Con este punto de partida, nace **Argodey Fortaleza**, empresa familiar creada por canarios, con el objeto de dar a conocer la rica y variada gastronomía de Canarias, fusión de múltiples culturas (fusión de tradiciones y costumbres culinarias ancestrales de España, Portugal, Latinoamérica y el norte de África) y seña de identidad cultural del archipiélago.

Después de 30 años de incesante trabajo, nos seguimos manteniendo como líderes en el mercado de las Islas Canarias en el sector de las salsas y pastas untuosas tradicionales, donde destacan los mojos y almogrote, nuestras especialidades.

Nuestro porfolio de productos está compuesto por diferentes productos tales como pastas y cremas untuosas, salsas y mojos; además, siropes, mermeladas de frutas, preparados de condimentos, mieles y saviyas o siropes vegetales, los cuales fabricamos y distribuimos en todas las Islas Canarias, desde la pequeña hasta la gran distribución.

La calidad forma parte de nuestra cultura, y por ello, entre otras normativas europeas, disponemos de la IFS, *International Featured Standards*, que determina y avala el estándar de calidad de todos nuestros productos y procesos.



PRODUCTOS EN SECO

Nuestros productos se dividen en dos categorías según su almacenaje: productos en seco y productos que necesitan refrigeración.

Dentro de la categoría seco, podemos encontrar: salsas y mojos típicos canarios, cremas y pastas untuosas, mermeladas, condimentos, mieles, siropes y mermeladas. En la categoría de productos refrigerados, contamos con: salsas y mojos, y cremas y pastas untuosas.

Los productos en seco tienen la ventaja de no necesitar refrigeración y se conservan a temperatura ambiente, por lo que son más convenientes que los refrigerados para desplazamientos y *souvenirs*.

En cuanto a la vida útil de nuestros productos, de las salsas y mojos, cremas y pastas untuosas es de hasta 180 días, los condimentos cuentan con hasta 24 meses, y las mermeladas y saviás o siropes vegetales tienen un máximo 100 días desde su producción.

Argodey Fortaleza, en su objetivo de llegar a todos los gustos, también realiza marcas de distribución a petición de nuestros clientes.

ÍNDICE

SALSAS Y MOJOS 05

Mojo Rojo Picante
Mojo Rojo Suave
Mojo Picón Picante
Mojo Picón Suave
Mojo Verde Picante
Mojo Verde Suave
Picante Canario Rojo
Picante Canario Verde
Mojo Verde de Aguacate
Mojo Rojo de Aguacate
Alioli Picante
Alioli Suave

CREMAS Y PASTAS UNTUOSAS 18

Crema de Queso Sabor Ahumado Picante
Crema de Queso Sabor Ahumado Suave
Almogrote Picante
Almogrote Suave
Huevas de Pescado
Jamón Endiablado

MERMELADAS Y DULCES 25

Mermelada de Higo Pico y Manzana
Mermelada de Papaya-Naranja
Bienmesabe

MIELES, SAVIAS Y SIROPES VEGETALES 29

Miel de Flores
Savia de Palma
Melaza de Caña

PREPARADOS DE CONDIMENTOS 33

Condimento Mojo Cilantro
Condimento Salmorejo
Adobo Canario
Condimento Mojo Picón
Adobo Completo
Cártamo Flor

PACKS 40

Mojo Picón & Mojo Verde
Brava Canaria (Brava y Alioli)
Mojo Rojo & Mojo Verde
Mojo Picón & Mojo Cilantro
Mojo Rojo, Mojo Verde & Almogrote



SALSAS Y MOJOS

PICANTE MOJO ROJO

Descripción

Típica salsa canaria para sazonar y enriquecer platos de carne, pescados, verduras, gofio revuelto, papas, ensaladas, sancochos, sopas, hamburguesas, 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, pimiento rojo, vinagre de vino (contiene sulfitos), almidón modificado; ajo molido, sal, pimentón dulce, comino molido, espesante: goma xantana; aroma natural, colorante: extracto de pimentón; extracto de pimentón picante.

Elaboración

Tras la trituration 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	Envase de vidrio con tapa metálica
Cantidad contenida	200g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo
EAN	8437017716020
Características organolépticas:	<i>Aspecto:</i> característica y típico del producto <i>Color:</i> naranja y rojo <i>Olor:</i> característico de intensidad y perdurabilidad media <i>Textura:</i> cremosa
OMGs:	No contiene OGM
Etiquetado	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 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 y consumir en el plazo máximo 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 fecha de consumo preferente 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. Normativas europeas: 178/2002 CE, 852/2004 CE, 2021/382 UE, 2073/2005 CE, 853/2004 CE, 1881/2006 CE, 315/93 CEE y 1333/2008 CE. Normativas estatales: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

SUAVE MOJO ROJO

Descripción

Típica salsa canaria para sazonar y enriquecer platos de carne, pescados, verduras, gofio revuelto, papas, ensaladas, sancochos, sopas, hamburguesas, 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, pimiento rojo, vinagre de vino (contiene sulfitos), almidón modificado; ajo molido, sal, pimentón dulce, comino molido, espesante: goma xantana; aroma natural, colorante: extracto de pimentón; extracto de pimentón picante.

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	Envase de vidrio con tapa metálica
Cantidad contenida	200g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo
EAN	8437017716013
Características organolépticas:	<i>Aspecto:</i> característica y típico del producto <i>Color:</i> naranja y rojo <i>Olor:</i> característico de intensidad y perdurabilidad media <i>Textura:</i> cremosa
OMGs:	No contiene OGM
Etiquetado	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 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 y consumir en el plazo máximo 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 fecha de consumo preferente 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. Normativas europeas: 178/2002 CE, 852/2004 CE, 2021/382 UE, 2073/2005 CE, 853/2004 CE, 1881/2006 CE, 315/93 CEE y 1333/2008 CE. Normativas estatales: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

PICANTE MOJO PICÓN

Descripción

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

Ingredientes

Agua, pimiento (capsicum annum), aceite de girasol, vinagre de vino (contiene sulfitos), ajo molido, almidón modificado; sal, comino molido, espesante: goma xantana; aroma natural; colorante: extracto de pimentón; extracto de pimentón picante.

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	Envase de vidrio con tapa metálica
Cantidad contenida	200g - 90g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo
EAN	200g: 8437017716082 - 90g: 8437107716916
Características organolépticas:	<i>Aspecto:</i> característica y típico del producto <i>Color:</i> naranja y rojo <i>Olor:</i> característico de intensidad y perdurabilidad media <i>Textura:</i> cremosa
OMGs:	No contiene OGM
Etiquetado	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 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 y consumir en el plazo máximo 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 fecha de consumo preferente 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. Normativas europeas: 178/2002 CE, 852/2004 CE, 2021/382 UE, 2073/2005 CE, 853/2004 CE, 1881/2006 CE, 315/93 CEE y 1333/2008 CE. Normativas estatales: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

SUAVE MOJO PICÓN

Descripción

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

Ingredientes

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

Elaboración

Tras la trituration 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	Envase de vidrio con tapa metálica
Cantidad contenida	200g - 90g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo
EAN	200g: 8437017716099 - 90g: 8437107716909
Características organolépticas:	<i>Aspecto:</i> característica y típico del producto <i>Color:</i> naranja y rojo <i>Olor:</i> característico de intensidad y perdurabilidad media <i>Textura:</i> cremosa
OMGs:	No contiene OGM
Etiquetado	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 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 y consumir en el plazo máximo 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 fecha de consumo preferente 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. Normativas europeas: 178/2002 CE, 852/2004 CE, 2021/382 UE, 2073/2005 CE, 853/2004 CE, 1881/2006 CE, 315/93 CEE y 1333/2008 CE. Normativas estatales: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

PICANTE MOJO VERDE

Descripción

Típica salsa canaria para sazonar y enriquecer platos de carne, pescados, verduras, gofio revuelto, papas, ensaladas, sancochos, sopas, hamburguesas, 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, pimiento verde, vinagre de vino (contiene sulfitos), almidón modificado, ajo molido, sal, comino molido, perejil fresco, espesante: goma xantana; perejil deshidratado, aroma natural, colorante: complejo cúprico de clorofila y clorofilina; extracto de pimentón picante.

Elaboración

Tras la trituration 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	Envase de vidrio con tapa metálica
Cantidad contenida	200g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo
EAN	8437017716051
Características organolépticas:	<i>Aspecto:</i> característica y típico del producto <i>Color:</i> verde claro y verde oscuro <i>Olor:</i> característico de intensidad y perdurabilidad media <i>Textura:</i> cremosa
OMGs:	No contiene OGM
Etiquetado	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 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 y consumir en el plazo máximo 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 fecha de consumo preferente 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. Normativas europeas: 178/2002 CE, 852/2004 CE, 2021/382 UE, 2073/2005 CE, 853/2004 CE, 1881/2006 CE, 315/93 CEE y 1333/2008 CE. Normativas estatales: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

SUAVE MOJO VERDE

Descripción

Típica salsa canaria para sazonar y enriquecer platos de carne, pescados, verduras, gofio revuelto, papas, ensaladas, sancochos, sopas, hamburguesas, 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, pimiento verde, vinagre de vino (contiene sulfitos), almidón modificado, ajo molido, sal, comino molido, perejil fresco, espesante: goma xantana; perejil deshidratado, aroma natural; colorante: complejo cúprico de clorofila y clorofilina.

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	Envase de vidrio con tapa metálica
Cantidad contenida	200g - 90g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo
EAN	200g: 8437017716044 - 90g: 8437107716893 - 60g: 8437017716037
Características organolépticas:	<i>Aspecto:</i> característica y típico del producto <i>Color:</i> verde claro y verde oscuro <i>Olor:</i> característico de intensidad y perdurabilidad media <i>Textura:</i> cremosa
OMGs:	No contiene OGM
Etiquetado	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 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 y consumir en el plazo máximo 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 fecha de consumo preferente 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. Normativas europeas: 178/2002 CE, 852/2004 CE, 2021/382 UE, 2073/2005 CE, 853/2004 CE, 1881/2006 CE, 315/93 CEE y 1333/2008 CE. Normativas estatales: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

PICANTE CANARIO ROJO

Descripción

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

Ingredientes

Vinagre de vino (contiene sulfitos), espesante: goma xantana, goma garrofín; pimiento (capsicum annum), sal, colorante: extracto de pimentón picante; extracto de pimentón; conservador: sorbato potásico.

Elaboración

Tras la trituration y mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación. Envasado a temperatura regulada.



<i>Tipo de Envase</i>	Envase de plástico
<i>Cantidad contenida</i>	200g
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8437017716143
<i>Características organolépticas:</i>	<i>Aspecto:</i> característica y típico del producto <i>Color:</i> naranja y rojo <i>Olor:</i> característico de intensidad y perdurabilidad media <i>Textura:</i> cremosa
<i>OMGs:</i>	No contiene OGM
<i>Etiquetado</i>	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 1169/2011 y sus modificaciones
<i>Recomendación de uso</i>	Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.
<i>Condiciones de conservación</i>	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío y consumir en el plazo máximo de un mes.
<i>Condiciones de transporte</i>	Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío. No transportar con productos no alimenticios.
<i>Destino del producto</i>	Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa. Producto sin gluten, apto para celíacos.
<i>Vida útil</i>	Se concede una fecha de consumo preferente de 18 meses a partir del día de producción.
<i>Legislación de referencia</i>	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. Normativas europeas: 178/2002 CE, 852/2004 CE, 2021/382 UE, 2073/2005 CE, 853/2004 CE, 1881/2006 CE, 315/93 CEE y 1333/2008 CE. Normativas estatales: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

PICANTE CANARIO VERDE

Descripción

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

Ingredientes

Vinagre de vino (contiene sulfitos), espesante: goma xantana, goma garrofin; pimiento (capsicum annuum), sal, colorante: extracto de pimentón picante; extracto de pimentón; conservador: sorbato potásico.

Elaboración

Tras la trituration y mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación. Envasado a temperatura regulada.



<i>Tipo de Envase</i>	Envase de plástico
<i>Cantidad contenida</i>	200g
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8438001466129
<i>Características organolépticas:</i>	<i>Aspecto:</i> característica y típico del producto <i>Color:</i> verde <i>Olor:</i> característico de intensidad y perdurabilidad media <i>Textura:</i> cremosa
<i>OMGs:</i>	No contiene OGM
<i>Etiquetado</i>	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 1169/2011 y sus modificaciones
<i>Recomendación de uso</i>	Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.
<i>Condiciones de conservación</i>	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío y consumir en el plazo máximo de un mes.
<i>Condiciones de transporte</i>	Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío. No transportar con productos no alimenticios.
<i>Destino del producto</i>	Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa. Producto sin gluten, apto para celíacos.
<i>Vida útil</i>	Se concede una fecha de consumo preferente de 18 meses a partir del día de producción.
<i>Legislación de referencia</i>	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. Normativas europeas: 178/2002 CE, 852/2004 CE, 2021/382 UE, 2073/2005 CE, 853/2004 CE, 1881/2006 CE, 315/93 CEE y 1333/2008 CE. Normativas estatales: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

MOJO VERDE DE AGUACATE

Descripción

Es una salsa que se puede utilizar con todo tipo de comidas principalmente con arepas, papas, gofio escaldado, carnes, pescados, bocadillos, ensaladas, hamburguesas, etc.

Ingredientes

Agua, 11,8% aguacate, pimienta verde, aceite de girasol, vinagre de vino (contiene sulfitos), cilantro, sal, antioxidante: ácido cítrico; espesante: goma xantana, goma garrofín; orégano, aroma natural, perejil deshidratado, comino molido, conservador: sorbato potásico; antioxidante: ácido cítrico; colorante: complejo cúprico de clorofila y clorofilina.

Elaboración

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



<i>Tipo de Envase</i>	Envase de plástico
<i>Cantidad contenida</i>	200g
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8437017716167
<i>Características organolépticas:</i>	<i>Aspecto:</i> característica y típico del producto <i>Color:</i> verde claro y verde oscuro <i>Olor:</i> característico de intensidad y perdurabilidad media <i>Textura:</i> cremosa
<i>OMGs:</i>	No contiene OGM
<i>Etiquetado</i>	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 1169/2011 y sus modificaciones
<i>Recomendación de uso</i>	Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.
<i>Condiciones de conservación</i>	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío y consumir en el plazo máximo de un mes.
<i>Condiciones de transporte</i>	Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío. No transportar con productos no alimenticios.
<i>Destino del producto</i>	Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa. Producto sin gluten, apto para celíacos.
<i>Vida útil</i>	Se concede una fecha de consumo preferente de 18 meses a partir del día de producción.
<i>Legislación de referencia</i>	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. Normativas europeas: 178/2002 CE, 852/2004 CE, 2021/382 UE, 2073/2005 CE, 853/2004 CE, 1881/2006 CE, 315/93 CEE y 1333/2008 CE. Normativas estatales: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

MOJO ROJO DE AGUACATE

Descripción

Es una salsa que se puede utilizar con todo tipo de comidas principalmente con arepas, papas, gofio escaldado, carnes, pescados, bocadillos, ensaladas, hamburguesas, etc.

Ingredientes

Agua, 11,8% aguacate, pimienta verde, aceite de girasol, vinagre de vino (contiene sulfitos), cilantro, sal, antioxidante: ácido cítrico; espesante: goma xantana, goma garrofín; orégano, aroma natural, perejil deshidratado, comino molido, conservador: sorbato potásico; colorante: extracto de pimentón.

Elaboración

Tras la trituration y mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación. Envasado a temperatura regulada.



<i>Tipo de Envase</i>	Envase de plástico
<i>Cantidad contenida</i>	200g
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8437017716174
<i>Características organolépticas:</i>	<i>Aspecto:</i> característica y típico del producto <i>Color:</i> naranja y rojo <i>Olor:</i> característico de intensidad y perdurabilidad media <i>Textura:</i> cremosa
<i>OMGs:</i>	No contiene OGM
<i>Etiquetado</i>	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 1169/2011 y sus modificaciones
<i>Recomendación de uso</i>	Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.
<i>Condiciones de conservación</i>	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío y consumir en el plazo máximo de un mes.
<i>Condiciones de transporte</i>	Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío. No transportar con productos no alimenticios.
<i>Destino del producto</i>	Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa. Producto sin gluten, apto para celíacos.
<i>Vida útil</i>	Se concede una fecha de consumo preferente de 18 meses a partir del día de producción.
<i>Legislación de referencia</i>	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. Normativas europeas: 178/2002 CE, 852/2004 CE, 2021/382 UE, 2073/2005 CE, 853/2004 CE, 1881/2006 CE, 315/93 CEE y 1333/2008 CE. Normativas estatales: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

PICANTE ALIOLI

Descripción

Salsa cremosa para untar con papas guisadas, fritas, pan, tostadas, sándwiches, bocadillos, ensaladas, tacos, nachos, arepas, empanadas, hallacas y acompañar con carnes y pescados asados, fritos o guisados.

Ingredientes

Aceite de girasol, leche, aceite de oliva, 1,51% perejil fresco, sal, 0,76% ajo granulado, 0,59% ajo molido, antioxidante: ácido cítrico; aroma natural, conservador: sorbato potásico; almidón modificado, colorante: extracto de pimentón; espesante: goma xantana; extracto de pimentón picante.

Elaboración

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



Tipo de Envase	Envase de vidrio con tapa metálica
Cantidad contenida	200g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo
EAN	8438001466266
Características organolépticas:	<i>Aspecto:</i> característica y típico del producto <i>Color:</i> anaranjado <i>Olor:</i> característico de intensidad y perdurabilidad media <i>Textura:</i> cremosa
OMGs:	No contiene OGM
Etiquetado	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 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 y consumir en el plazo máximo 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 fecha de consumo preferente 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. Normativas europeas: 178/2002 CE, 852/2004 CE, 2021/382 UE, 2073/2005 CE, 853/2004 CE, 1881/2006 CE, 315/93 CEE y 1333/2008 CE. Normativas estatales: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

SUAVE ALIOLI

Descripción

Salsa cremosa para untar con papas guisadas, fritas, pan, tostadas, sándwiches, bocadillos, ensaladas, tacos, nachos, arepas, empanadas, hallacas y acompañar con carnes y pescados asados, fritos o guisados.

Ingredientes

Aceite de girasol, leche, 1,9% aceite de oliva, 1,7% perejil fresco, almidón modificado, sal, 0,8% ajo granulado, 0,7% ajo molido, aroma natural, antioxidante: ácido cítrico, espesante: goma xantana; conservador: sorbato potásico.

Elaboración

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



Tipo de Envase	Envase de vidrio con tapa metálica
Cantidad contenida	200g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo
EAN	8438001466259
Características organolépticas:	<i>Aspecto:</i> característica y típico del producto <i>Color:</i> blanquecido <i>Olor:</i> característico de intensidad y perdurabilidad media <i>Textura:</i> cremosa
OMGs:	No contiene OGM
Etiquetado	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 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 y consumir en el plazo máximo 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 fecha de consumo preferente 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. Normativas europeas: 178/2002 CE, 852/2004 CE, 2021/382 UE, 2073/2005 CE, 853/2004 CE, 1881/2006 CE, 315/93 CEE y 1333/2008 CE. Normativas estatales: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.



CREMAS Y PASTAS UNTUOSAS

PICANTE

CREMA DE QUESO SABOR AHUMADO

Descripción

Salsa cremosa para untar con papas guisadas, fritas, pan, tostadas, sándwiches, bocadillos, tacos, nachos, arepas, empanadas, hallacas y acompañar con carnes y pescados asados, fritos o guisados.

Ingredientes

Aceite de girasol, leche, queso curado graso, queso fundido: [quesos curados (leche pasteurizada de vaca, oveja y cabra, 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 oliva, almidón modificado, sal, ajo granulado, ajo molido, aroma natural, antioxidante: ácido cítrico; aroma de humo, espesante: goma xantana; conservador: sorbato potásico.

Elaboración

Tras la trituration y mezclado de todos los ingredientes, se envasa en el formato de presentación. Envasado a temperatura regulada.



Tipo de Envase	Envase de vidrio con tapa metálica
Cantidad contenida	200g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo
EAN	8438001466372
Características organolépticas:	<i>Aspecto:</i> característica y típico del producto <i>Color:</i> blanquecido <i>Olor:</i> característico de intensidad y perdurabilidad media <i>Textura:</i> cremosa
OMGs:	No contiene OGM
Etiquetado	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 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 y consumir en el plazo máximo 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 fecha de consumo preferente 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. Normativas europeas: 178/2002 CE, 852/2004 CE, 2021/382 UE, 2073/2005 CE, 853/2004 CE, 1881/2006 CE, 315/93 CEE y 1333/2008 CE. Normativas estatales: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

SUAVE

CREMA DE QUESO SABOR AHUMADO

Descripción

Salsa cremosa para untar con papas guisadas, fritas, pan, tostadas, sándwiches, bocadillos, tacos, nachos, arepas, empanadas, hallacas y acompañar con carnes y pescados asados, fritos o guisados.

Ingredientes

Aceite de girasol, leche, queso curado graso, queso fundido: [quesos curados (leche pasteurizada de vaca, oveja y cabra, 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 oliva, almidón modificado, sal, ajo granulado, ajo molido, aroma natural, antioxidante: ácido cítrico; aroma de humo, espesante: goma xantana; 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	Envase de vidrio con tapa metálica
Cantidad contenida	200g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo
EAN	8438001466389
Características organolépticas:	<i>Aspecto:</i> característica y típico del producto <i>Color:</i> blanquecido <i>Olor:</i> característico de intensidad y perdurabilidad media <i>Textura:</i> cremosa
OMGs:	No contiene OGM
Etiquetado	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 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 y consumir en el plazo máximo 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 fecha de consumo preferente 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. Normativas europeas: 178/2002 CE, 852/2004 CE, 2021/382 UE, 2073/2005 CE, 853/2004 CE, 1881/2006 CE, 315/93 CEE y 1333/2008 CE. Normativas estatales: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

PICANTE ALMOGROTE

Descripción

Crema untuosa típica de la isla de La Gomera compuesta de queso de cabra curado graso; para untar con pan, tostadas, arepas, papas, etc. También puedes utilizar el almogrote en tus sándwiches, bocadillos o como relleno de tus tortillas.

Ingredientes

Queso curado graso (leche), aceite de girasol, ajo granulado, pimiento (capsicum annum), antioxidante: ácido cítrico, conservador: sorbato potásico; aroma natural, colorante: extracto de pimentón; extracto de pimentón picante.

Elaboración

Producto elaborado artesanalmente, siguiendo la receta original gomera. Tras la trituration 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	200g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo
EAN	8437017716396
Características organolépticas:	<i>Aspecto:</i> característica y típico del producto <i>Color:</i> naranja y rojo <i>Olor:</i> característico de intensidad y perdurabilidad media <i>Textura:</i> cremosa
OMGs:	No contiene OGM
Etiquetado	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 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 y consumir en el plazo máximo 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 fecha de consumo preferente 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. Normativas europeas: 178/2002 CE, 852/2004 CE, 2021/382 UE, 2073/2005 CE, 853/2004 CE, 1881/2006 CE, 315/93 CEE y 1333/2008 CE. Normativas estatales: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

SUAVE ALMOGROTE

Descripción

Crema untuosa típica de la isla de La Gomera compuesta de queso de cabra curado graso; para untar con pan, tostadas, arepas, papas, etc. También puedes utilizar el almogrote en tus sándwiches, bocadillos o como relleno de tus tortillas.

Ingredientes

Queso curado graso (leche), aceite de girasol, ajo granulado, pimiento (capsicum annum), antioxidante: ácido cítrico, conservador: sorbato potásico; aroma natural, colorante: extracto de pimentón; extracto de pimentón picante.

Elaboración

Producto elaborado artesanalmente, siguiendo la receta original gomera. Tras la trituration 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	200g - 110g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo
EAN	200g: 8437017716402 - 110g: 8437017716389
Características organolépticas:	<i>Aspecto:</i> característica y típico del producto <i>Color:</i> naranja y rojo <i>Olor:</i> característico de intensidad y perdurabilidad media <i>Textura:</i> cremosa
OMGs:	No contiene OGM
Etiquetado	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 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 y consumir en el plazo máximo 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 fecha de consumo preferente 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. Normativas europeas: 178/2002 CE, 852/2004 CE, 2021/382 UE, 2073/2005 CE, 853/2004 CE, 1881/2006 CE, 315/93 CEE y 1333/2008 CE. Normativas estatales: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

HUEVAS DE PESCADO

Descripción

Este producto es un rescate al mítico ‘caviar gomero’ que se elaboraba en las antiguas fábricas de La Gomera. Se sirve como aperitivo o tapa y se come con pan, tostadas, bizcochos, ... acompañado con una copa de vino tinto o blanco, o una cervecita. También se puede salpicar encima de una ensalada, mezclar con unos espaguetis, como la bottarga en Italia.

Ingredientes

Huevas de atún, aceite de girasol, aceite de orujo de oliva refinado, sal y aroma natural.

Elaboración

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



<i>Tipo de Envase</i>	Envase de vidrio con tapa metálica
<i>Cantidad contenida</i>	120g
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8438001466068
<i>Características organolépticas:</i>	<i>Aspecto:</i> característica y típico del producto <i>Color:</i> marrón <i>Olor:</i> característico de intensidad y perdurabilidad media <i>Textura:</i> cremosa
<i>OMGs:</i>	No contiene OGM
<i>Etiquetado</i>	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 1169/2011 y sus modificaciones
<i>Recomendación de uso</i>	Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.
<i>Condiciones de conservación</i>	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío y consumir en el plazo máximo de 3 días.
<i>Condiciones de transporte</i>	Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío. No transportar con productos no alimenticios.
<i>Destino del producto</i>	Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa. Producto sin gluten, apto para celíacos.
<i>Vida útil</i>	Se concede una fecha de consumo preferente de 18 meses a partir del día de producción.
<i>Legislación de referencia</i>	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. Normativas europeas: Reglamento CE 178/2002, Reglamento CE 852/2004, Reglamento UE 2021/382, Reglamento CE 2073/2005, Reglamento CE 853/2004, Reglamento CE 1333/2008, Reglamento CE 1881/2006, Reglamento CE 853/2004 y Reglamento CEE 315/93. Normativa estatal: Real Decreto 1420/2006.

JAMÓN ENDIABLADO

Descripción

Conserva preparada a base de carne lista para su consumo. El producto puede ser untado en arepas, pan, galletas, casabes, bocadillos, sándwiches, horneados, etc. Puedes combinarlo con quesos: blanco, amarillo o fundido. También lo puedes usar para darle más sabor a salsas para pastas o para pizzas.

Ingredientes

Cabeza de lomo de cerdo, papada de cerdo, caldo (agua, sal, conservador: E-250); proteína y suero de leche, mezcla de especias (contiene mostaza), cebolla, estabilizante: E-451, E-316; acidulante: E-331; conservador: E-262ii, espesante: mono-diglicéridos de ácidos grasos. Contiene nitritos.

Elaboración

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



Tipo de Envase	Envase de vidrio con tapa metálica
Cantidad contenida	200g - 90g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo
EAN	200g: 8438001466297 - 90g: 8438001466273
Características organolépticas:	<i>Aspecto:</i> característica y típico del producto <i>Color:</i> rosado-marrón <i>Olor:</i> característico de intensidad y perdurabilidad media <i>Textura:</i> cremosa
OMGs:	No contiene OGM
Etiquetado	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 1169/2011 y sus modificaciones
Recomendación de uso	Producto listo para su consumo.
Condiciones de conservación	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío y consumir en el plazo máximo de 3 días.
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	No apto para consumidores alérgicos a la MOSTAZA o intolerantes a lactosa.
Vida útil	Se concede una fecha de consumo preferente 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. Normativas europeas: Reglamento CE 178/2002, Reglamento CE 852/2004, Reglamento UE 2021/382, Reglamento CE 2073/2005, Reglamento CE 853/2004, Reglamento CE 1333/2008, Reglamento CE 1881/2006, Reglamento de ejecución (UE) 2015/1375 y Reglamento CEE 315/93. Normativas estatales: RD 474/2014, RD 135/2010, RD 1376/2003, RD 361/2009 y Orden de 14 de enero de 1986.



MERMELADAS Y DULCES

MERMELADA DE HIGO PICO Y MANZANA

Descripción

Mermelada para utilizar en repostería como serían tartas y yogures. También se puede acompañar en carnes, tostadas, quesos a la plancha, etc.

Ingredientes

31,3% Higo pico, agua, 21,6% pulpa de manzana, azúcar, almidón de maíz, pectina, colorante: E-124, E-122; conservador: sorbato potásico; antioxidante: ácido cítrico. Pueden tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños (E-124.E-122)

Elaboración

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



<i>Tipo de Envase</i>	Envase de vidrio con tapa metálica
<i>Cantidad contenida</i>	240g
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8437017716471
<i>Características organolépticas:</i>	<i>Aspecto:</i> característica <i>Color:</i> rojo.morado <i>Olor:</i> agradable <i>Textura:</i> cremosa
<i>OMGs:</i>	No contiene OGM
<i>Etiquetado</i>	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 1169/2011 y sus modificaciones
<i>Recomendación de uso</i>	Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.
<i>Condiciones de conservación</i>	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío y consumir en el plazo máximo de un mes.
<i>Condiciones de transporte</i>	Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío. No transportar con productos no alimenticios.
<i>Destino del producto</i>	Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa. Producto sin gluten, apto para celíacos.
<i>Vida útil</i>	Se concede una fecha de consumo preferente de 100 días a partir del día de producción.
<i>Legislación de referencia</i>	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. Normativas europeas: 178/2002 CE, 852/2004 CE, 2021/382 UE, 2073/2005 CE, 853/2004 CE, 1881/2006 CE, 315/93 CEE y 1333/2008 CE. Normativas estatales: RD 2420/1978, Orden 21/11/1984 sobre conservas vegetales y RD 863/2003.

MERMELADA DE PAYAYA-NARANJA

Descripción

Mermelada para utilizar en repostería como serían tartas y yogures. También se puede acompañar en carnes, tostadas, quesos a la plancha, etc.

Ingredientes

31,43% papaya, agua, azúcar, 18,86% naranja, almidón de maíz, pectina (azúcar; correctores de acidez: ácido cítrico, citrato de sodio y fosfato de potasio, gelificantes: carragena y pectinas; aglutinantes: harina de algarroba y goma arábiga; dextrosa); colorante: E-100 (agua, colorante: curcumina, propilengicol, espesante: goma xantana, acidulante: ácido cítrico, conservador: sorbato potásico), conservador: sorbato potásico; antioxidante: ácido cítrico.

Elaboración

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



<i>Tipo de Envase</i>	Envase de vidrio con tapa metálica
<i>Cantidad contenida</i>	240g
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8437017716532
<i>Características organolépticas:</i>	Aspecto: característica Color: naranja Olor: característico Textura: cremosa
<i>OMGs:</i>	No contiene OGM
<i>Etiquetado</i>	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 1169/2011 y sus modificaciones
<i>Recomendación de uso</i>	Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.
<i>Condiciones de conservación</i>	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío y consumir en el plazo máximo de un mes.
<i>Condiciones de transporte</i>	Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío. No transportar con productos no alimenticios.
<i>Destino del producto</i>	Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa. Producto sin gluten, apto para celíacos.
<i>Vida útil</i>	Se concede una fecha de consumo preferente de 100 días a partir del día de producción.
<i>Legislación de referencia</i>	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. Normativas europeas: 178/2002 CE, 852/2004 CE, 2021/382 UE, 2073/2005 CE, 853/2004 CE, 1881/2006 CE, 315/93 CEE y 1333/2008 CE. Normativas estatales: RD 2420/1978, Orden 21/11/1984 sobre conservas vegetales y RD 863/2003.

BIENMESABE

Descripción

Es un postre para comer solo, con nata, helado, gofres, crepes, etc. según el gusto del consumidor.

Ingredientes

Agua, azúcar, 20,1% almendra, yema de huevo pasteurizada, almidón nativo de maíz, limón y canela en rama.

Elaboración

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



<i>Tipo de Envase</i>	Envase de vidrio con tapa metálica
<i>Cantidad contenida</i>	240g
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8437017716532
<i>Características organolépticas:</i>	<i>Aspecto:</i> característica y típico de producto <i>Color:</i> marrón <i>Olor:</i> almendras, dulce de intensidad y perdurabilidad media <i>Textura:</i> firme y densa
<i>OMGs:</i>	No contiene OGM
<i>Etiquetado</i>	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 1169/2011 y sus modificaciones
<i>Recomendación de uso</i>	Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.
<i>Condiciones de conservación</i>	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío y consumir en el plazo máximo de un mes.
<i>Condiciones de transporte</i>	Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío. No transportar con productos no alimenticios.
<i>Destino del producto</i>	Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa. Producto sin gluten, apto para celíacos.
<i>Vida útil</i>	Se concede una fecha de consumo preferente de 100 días a partir del día de producción.
<i>Legislación de referencia</i>	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. Normativas europeas: 178/2002 CE, 852/2004 CE, 2021/382 UE, 2073/2005 CE, 853/2004 CE, 1881/2006 CE, 315/93 CEE y 1333/2008 CE. Normativas estatales: RD 2420/1978, Orden 21/11/1984 sobre conservas vegetales y RD 863/2003.



MIELES, SAVIAS Y SIROPES VEGETALES

MIEL DE FLORES

Descripción

Es un producto elaborado artesanalmente (sin conservantes, ni colorantes artificiales). Se puede utilizar para tomar sólo, en tostadas o en repostería (flan, leche asada, queso tierno, etc.).

Ingredientes

Miel de flores.

Elaboración

Producto elaborado artesanalmente Envasado a temperatura regulada.



<i>Tipo de Envase</i>	Envase de vidrio con tapa metálica
<i>Cantidad contenida</i>	300g
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8437017716532
<i>Características organolépticas:</i>	<i>Aspecto:</i> característica y típico de producto <i>Color:</i> marrón <i>Olor:</i> dulce de intensidad y perdurabilidad media <i>Textura:</i> densa
<i>OMGs:</i>	No contiene OGM
<i>Etiquetado</i>	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 1169/2011 y sus modificaciones
<i>Recomendación de uso</i>	Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.
<i>Condiciones de conservación</i>	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío y consumir en el plazo máximo de un mes.
<i>Condiciones de transporte</i>	Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío. No transportar con productos no alimenticios.
<i>Destino del producto</i>	Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa. Producto sin gluten, apto para celíacos.
<i>Vida útil</i>	Se concede una fecha de consumo preferente de 100 días a partir del día de producción.
<i>Legislación de referencia</i>	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. Normativas europeas: Reglamento CE 178/2002, Reglamento CE 852/2004, Reglamento UE 2021/382, Reglamento CE 2073/2005, Reglamento CE 853/2004, Reglamento CE 1333/2008, Reglamento CE 1881/2006 y Reglamento CEE 315/93.

SAVIA DE PALMA

Descripción

Es un producto elaborado artesanalmente (sin conservantes, ni colorantes artificiales). Se puede utilizar para tomar sólo o en repostería (flan, leche asada, queso tierno, helados, etc.).

Ingredientes

Savia de palma.

Elaboración

Producto elaborado artesanalmente envasado a temperatura regulada.



<i>Tipo de Envase</i>	Envase de vidrio con tapa metálica
<i>Cantidad contenida</i>	500ml - 305ml
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	500ml: 8437017716808 - 305ml: 8437017716792

<i>Características organolépticas:</i>	<i>Aspecto:</i> característica y típico de producto <i>Color:</i> marrón <i>Olor:</i> dulce de intensidad y perdurabilidad media <i>Textura:</i> densa
<i>OMGs:</i>	No contiene OGM
<i>Etiquetado</i>	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 1169/2011 y sus modificaciones
<i>Recomendación de uso</i>	Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.
<i>Condiciones de conservación</i>	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío y consumir en el plazo máximo de un mes.
<i>Condiciones de transporte</i>	Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío. No transportar con productos no alimenticios.
<i>Destino del producto</i>	Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa. Producto sin gluten, apto para celíacos.
<i>Vida útil</i>	Se concede una fecha de consumo preferente de 100 días a partir del día de producción.
<i>Legislación de referencia</i>	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. Normativas europeas: Reglamento CE 178/2002, Reglamento CE 852/2004, Reglamento UE 2021/382, Reglamento CE 2073/2005, Reglamento CE 853/2004, Reglamento CE 1333/2008, Reglamento CE 1881/2006 y Reglamento CEE 315/93.

MELAZA DE CAÑA

Descripción

Miel de palma y de caña de azúcar (savia o guarapo cocido de palma, y de caña de azúcar). Estos siropes naturales sirven sobre todo para acompañar a un yogur, una ensalada, flan, leche asada, quesillo...

Ingredientes

Melaza de caña.

Elaboración

Producto elaborado artesanalmente. Envasado a temperatura regulada.



<i>Tipo de Envase</i>	Envase de vidrio con tapa metálica
<i>Cantidad contenida</i>	500ml - 305ml
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	500ml: 8437017716761 - 305ml: 8437017716754
<i>Características organolépticas:</i>	<i>Aspecto:</i> característica y típico de producto <i>Color:</i> marrón <i>Olor:</i> dulce de intensidad y perdurabilidad media <i>Textura:</i> densa
<i>OMGs:</i>	No contiene OGM
<i>Etiquetado</i>	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 1169/2011 y sus modificaciones
<i>Recomendación de uso</i>	Producto listo para su consumo. Remover antes de usar.
<i>Condiciones de conservación</i>	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol. Una vez abierto el producto, mantener en frío y consumir en el plazo máximo de un mes.
<i>Condiciones de transporte</i>	Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío. No transportar con productos no alimenticios.
<i>Destino del producto</i>	Apto para todos los consumidores a excepción de a los lácteos o intolerantes a lactosa. Producto sin gluten, apto para celíacos.
<i>Vida útil</i>	Se concede una fecha de consumo preferente de 100 días a partir del día de producción.
<i>Legislación de referencia</i>	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. Normativas europeas: Reglamento CE 178/2002, Reglamento CE 852/2004, Reglamento UE 2021/382, Reglamento CE 2073/2005, Reglamento CE 853/2004, Reglamento CE 1333/2008, Reglamento CE 1881/2006 y Reglamento CEE 315/93.



PREPARADOS DE CONDIMENTOS

CONDIMENTO MOJO CILANTRO

Descripción

Son típicas especias que se utiliza para sazonar y enriquecer platos de carne, pescados, verduras, gofio revuelto, papas, sancochos, sopas, etc. Al cual se le puede añadir aceite y vinagre según el gusto del consumidor.

Ingredientes

Ajo granulado, 15,5% cilantro en grano, perejil deshidratado, 11,8% cilantro molido, comino molido.

Elaboración

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



Tipo de Envase	Envase plástico
Cantidad contenida	75g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo
EAN	8437017716594
Características organolépticas:	<i>Aspecto:</i> característica y típico del producto <i>Color:</i> verde <i>Olor:</i> característico de intensidad y perdurabilidad media <i>Textura:</i> seca
OMGs:	No contiene OGM
Etiquetado	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 1169/2011 y sus modificaciones
Recomendación de uso	Añadir el producto en una licuadora con aceite, un chorrito de vinagre, agua y sal al gusto. Proporciones aproximadas: 500 ml de aceite, 400 ml de agua y 100 ml de vinagre.
Condiciones de conservación	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol.
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.
Vida útil	Se concede una fecha de consumo preferente de 24 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. Normativas europeas: Reglamento CE 178/2002, Reglamento CE 852/2004, Reglamento UE 2021/382, Reglamento CE 2073/2005, Reglamento CE 853/2004, Reglamento CE 1333/2008, Reglamento CE 1881/2006 y Reglamento CEE 315/93. Legislación estatal: RD 2244/1984, RD 40/2010 y RD 135/2010.

CONDIMENTO SALMOREJO

Descripción

Son típicas especias que se utiliza para sazonar y enriquecer platos de carne, pescados, verduras, gofio revuelto, papas, sancochos, sopas, etc. Al cual se le puede añadir aceite y vinagre según el gusto del consumidor.

Ingredientes

Ajo granulado, hojilla de pimentón, pimentón dulce, orégano, perejil deshidratado, y tomillo.

Elaboración

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



Tipo de Envase	Envase plástico
Cantidad contenida	75g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo
EAN	8437017716624
Características organolépticas:	<i>Aspecto:</i> característica y típico del producto <i>Color:</i> naranja y rojo <i>Olor:</i> característico de intensidad y perdurabilidad media <i>Textura:</i> seca
OMGs:	No contiene OGM
Etiquetado	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 1169/2011 y sus modificaciones
Recomendación de uso	Añadir el producto en una licuadora con aceite, un chorrito de vinagre, agua y sal al gusto. Proporciones aproximadas: 500 ml de aceite, 400 ml de agua y 100 ml de vinagre.
Condiciones de conservación	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol.
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.
Vida útil	Se concede una fecha de consumo preferente de 24 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. Normativas europeas: Reglamento CE 178/2002, Reglamento CE 852/2004, Reglamento UE 2021/382, Reglamento CE 2073/2005, Reglamento CE 853/2004, Reglamento CE 1333/2008, Reglamento CE 1881/2006 y Reglamento CEE 315/93. Legislación estatal: RD 2244/1984, RD 40/2010 y RD 135/2010.

ADOBO CANARIO

Descripción

Son típicas especias que se utiliza para sazonar y enriquecer platos de carne, pescados, verduras, gofio revuelto, papas, sancochos, sopas, etc. Al cual se le puede añadir aceite y vinagre según el gusto del consumidor.

Ingredientes

Ajo granulado, hojilla de pimentón, orégano, pimentón dulce, comino molido, tomillo.

Elaboración

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



Tipo de Envase	Envase plástico
Cantidad contenida	75g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo
EAN	8437017716570
Características organolépticas:	<i>Aspecto:</i> característica y típico del producto <i>Color:</i> naranja y rojo <i>Olor:</i> característico de intensidad y perdurabilidad media <i>Textura:</i> seca
OMGs:	No contiene OGM
Etiquetado	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 1169/2011 y sus modificaciones
Recomendación de uso	Añadir el producto en una licuadora con aceite, un chorrito de vinagre, agua y sal al gusto. Proporciones aproximadas: 500 ml de aceite, 400 ml de agua y 100 ml de vinagre.
Condiciones de conservación	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol.
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.
Vida útil	Se concede una fecha de consumo preferente de 24 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. Normativas europeas: Reglamento CE 178/2002, Reglamento CE 852/2004, Reglamento UE 2021/382, Reglamento CE 2073/2005, Reglamento CE 853/2004, Reglamento CE 1333/2008, Reglamento CE 1881/2006 y Reglamento CEE 315/93. Legislación estatal: RD 2244/1984, RD 40/2010 y RD 135/2010.

CONDIMENTO MOJO PICÓN

Descripción

Son típicas especias que se utiliza para sazonar y enriquecer platos de carne, pescados, verduras, gofio revuelto, papas, sancochos, sopas, etc. Al cual se le puede añadir aceite y vinagre según el gusto del consumidor.

Ingredientes

Ajo granulado, hojilla de pimentón, comino molido, cayena molida, pimentón dulce.

Elaboración

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



Tipo de Envase	Envase plástico
Cantidad contenida	75g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo
EAN	8437017716600
Características organolépticas:	<i>Aspecto:</i> característica y típico del producto <i>Color:</i> naranja y rojo <i>Olor:</i> característico de intensidad y perdurabilidad media <i>Textura:</i> seca
OMGs:	No contiene OGM
Etiquetado	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 1169/2011 y sus modificaciones
Recomendación de uso	Añadir el producto en una licuadora con aceite, un chorrito de vinagre, agua y sal al gusto. Proporciones aproximadas: 500 ml de aceite, 400 ml de agua y 100 ml de vinagre.
Condiciones de conservación	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol.
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.
Vida útil	Se concede una fecha de consumo preferente de 24 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. Normativas europeas: Reglamento CE 178/2002, Reglamento CE 852/2004, Reglamento UE 2021/382, Reglamento CE 2073/2005, Reglamento CE 853/2004, Reglamento CE 1333/2008, Reglamento CE 1881/2006 y Reglamento CEE 315/93. Legislación estatal: RD 2244/1984, RD 40/2010 y RD 135/2010.

ADOBO COMPLETO

Descripción

Condimento para sazonar toda clase de carnes, verduras, pescados, salsas y papas.

Ingredientes

Sal, comino, pimienta negra, ajo granulado, mezcla de especias y pimienta blanca.

Elaboración

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



<i>Tipo de Envase</i>	Envase cristal
<i>Cantidad contenida</i>	200g
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8438001466303

<i>Características organolépticas:</i>	<i>Aspecto:</i> característica y típico del producto <i>Color:</i> verde <i>Olor:</i> característico de intensidad y perdurabilidad media <i>Textura:</i> seca
<i>OMGs:</i>	No contiene OGM
<i>Etiquetado</i>	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 1169/2011 y sus modificaciones
<i>Recomendación de uso</i>	Añadir el producto en una licuadora con aceite, un chorrito de vinagre, agua y sal al gusto. Proporciones aproximadas: 500 ml de aceite, 400 ml de agua y 100 ml de vinagre.
<i>Condiciones de conservación</i>	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol.
<i>Condiciones de transporte</i>	Se puede transportar en vehículos exclusivo para distribución de productos alimenticios con y sin red de frío. No transportar con productos no alimenticios.
<i>Destino del producto</i>	Apto para todos los consumidores.
<i>Vida útil</i>	Se concede una fecha de consumo preferente de 24 meses a partir del día de producción.
<i>Legislación de referencia</i>	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. Normativas europeas: Reglamento CE 178/2002, Reglamento CE 852/2004, Reglamento UE 2021/382, Reglamento CE 2073/2005, Reglamento CE 853/2004, Reglamento CE 1333/2008, Reglamento CE 1881/2006 y Reglamento CEE 315/93. Legislación estatal: RD 2244/1984, RD 40/2010 y RD 135/2010.

CÁRTAMO FLOR

Descripción

Son típicas especias que se utiliza para sazonar y enriquecer platos de carne, pescados, verduras, gofio revuelto, papas, paellas, sancochos, sopas, etc. Al cual se le puede añadir aceite y vinagre según el gusto del consumidor.

Ingredientes

Carthamus tinctorius deshidratado.

Elaboración

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



Tipo de Envase	Envase plástico
Cantidad contenida	3g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo
EAN	8437017716631
Características organolépticas:	Aspecto: característica y típico del producto Color: rojo Olor: característico de intensidad y perdurabilidad media Textura: seca
OMGs:	No contiene OGM
Etiquetado	Se cumplen exigencias del Reglamento (UE) 1169/2011 y sus modificaciones
Recomendación de uso	Añadir el producto en una licuadora con aceite, un chorrito de vinagre, agua y sal al gusto. Proporciones aproximadas: 500 ml de aceite, 400 ml de agua y 100 ml de vinagre.
Condiciones de conservación	Almacenar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz directa del sol.
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.
Vida útil	Se concede una fecha de consumo preferente de 24 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. Normativas europeas: Reglamento CE 178/2002, Reglamento CE 852/2004, Reglamento UE 2021/382, Reglamento CE 2073/2005, Reglamento CE 853/2004, Reglamento CE 1333/2008, Reglamento CE 1881/2006 y Reglamento CEE 315/93. Legislación estatal: RD 2244/1984, RD 40/2010 y RD 135/2010.



PACKS

MOJO PICÓN & MOJO VERDE

Descripción

Típicas salsas canarias para sazonar y enriquecer platos de carne, pescados, verduras, gofio revuelto, papas, sancochos, sopas, ensaladas, etc. Son mojos concentrados, que se consumen directamente o se le puede añadir aceite y vinagre según el gusto del consumidor.

Ingredientes

Mojo picón: Agua, pimiento (capsicum annum), aceite de girasol, vinagre de vino (contiene sulfitos), ajo molido, almidón modificado; sal, comino molido, espesante: goma xantana; aroma natural; colorante: extracto de pimentón.

Mojo verde: Agua, aceite de girasol, pimiento verde, vinagre de vino (contiene sulfitos), almidón modificado, ajo molido, sal, comino molido, perejil fresco, espesante: goma xantana; perejil deshidratado, aroma natural; colorante: complejo cúprico de clorofila y clorofilina.

Elaboración

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



<i>Tipo de Envase</i>	Envase de vidrio con tapa metálica
<i>Cantidad contenida</i>	180g: 2udsx90g
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8438001466082

BRAVA CANARIA

Descripción

Típicas salsas canarias para sazonar y enriquecer platos de carne, pescados, verduras, gofio revuelto, papas, sancochos, sopas, ensaladas, etc. Son mojos concentrados, que se consumen directamente o se le puede añadir aceite y vinagre según el gusto del consumidor.

Ingredientes

Alioli: Aceite de girasol, leche, aceite de oliva, 1,51% perejil fresco, sal, 0,76% ajo granulado, 0,59% ajo molido, antioxidante: ácido cítrico; aroma natural, conservador: sorbato potásico; almidón modificado, espesante: goma xantana.

Salsa Brava: 59,% Tomate triturado (tomates triturados, sal y antioxidante: ácido cítrico), agua, aceite de girasol, azúcar, sal, cebolla molida, caldo de carne [sal yodada, grasa vegetal de palma, potenciadores de sabor (glutamato monosódico, 5'-ribonucleótidos de disodio), extracto de cebolla, extracto de proteínas vegetales (con soja), aroma (con soja), aceite de oliva virgen extra 1%, perejil], cayena molida, pimentón dulce, ajo molido, almidón modificado, antioxidantes: ácido cítrico, ácido ascórbico; laurel, espesante: goma xantana; conservador: sorbato potásico.

Elaboración

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



<i>Tipo de Envase</i>	Envase de vidrio con tapa metálica
<i>Cantidad contenida</i>	180g: 2udsx90g
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8438001466464

MOJO ROJO & MOJO VERDE

Descripción

Típicas salsas canarias para sazonar y enriquecer platos de carne, pescados, verduras, gofio revuelto, papas, sancochos, sopas, ensaladas, etc. Son mojos concentrados, que se consumen directamente o se le puede añadir aceite y vinagre según el gusto del consumidor.

Ingredientes

Mojo rojo: Agua, aceite de girasol, pimiento rojo, vinagre de vino (contiene sulfitos), almidón modificado; ajo molido, sal, pimentón dulce, comino molido, espesante: goma xantana; aroma natural, colorante: extracto de pimentón; extracto de pimentón picante.

Mojo verde: Agua, aceite de girasol, pimiento verde, vinagre de vino (contiene sulfitos), almidón modificado, ajo molido, sal, comino molido, perejil fresco, espesante: goma xantana; perejil deshidratado, aroma natural; colorante: complejo cúprico de clorofila y clorofilina.

Elaboración

Tras la trituration 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.



<i>Tipo de Envase</i>	Envase de vidrio con tapa metálica
<i>Cantidad contenida</i>	240g: 2udsx120g
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8438001466082

MOJO PICÓN & MOJO CILANTRO

Descripción

Típicas salsas canarias para sazonar y enriquecer platos de carne, pescados, verduras, gofio revuelto, papas, sancochos, sopas, ensaladas, etc. Son mojos concentrados, que se consumen directamente o se le puede añadir aceite y vinagre según el gusto del consumidor.

Ingredientes

Mojo picón: Agua, pimiento (capsicum annum), aceite de girasol, vinagre de vino (contiene sulfitos), ajo molido, almidón modificado; sal, comino molido, espesante: goma xantana; aroma natural; colorante: extracto de pimentón.

Mojo cilantro: Aceite de girasol, agua, 14,3% cilantro, 1,9% ajo molido, vinagre de vino (contiene sulfitos), sal, comino molido, aroma natural, almidón modificado, espesante: goma xantana.

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.



<i>Tipo de Envase</i>	Envase de vidrio con tapa metálica
<i>Cantidad contenida</i>	240g: 2udsx120g
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8438001466082

MOJO ROJO, VERDE & ALMOGROTE

Descripción

Mojos: Típicas salsas canarias para sazonar y enriquecer platos de carne, pescados, verduras, gofio revuelto, papas, sancochos, sopas, ensaladas, etc. Son mojos concentrados, que se consumen directamente o se le puede añadir aceite y vinagre según el gusto del consumidor.

Almogrote: Crema untuosa típica de la isla de La Gomera compuesta de queso de cabra curado graso; para untar con pan, tostadas, arepas, papas, etc. También puedes utilizar el almogrote en tus sándwiches, bocadillos o como relleno de tus tortillas.

Ingredientes

Mojo rojo: Agua, aceite de girasol, pimiento rojo, vinagre de vino (contiene sulfitos), almidón modificado; ajo molido, sal, pimentón dulce, comino molido, espesante: goma xantana; aroma natural, colorante: extracto de pimentón; extracto de pimentón picante.

Mojo verde: Agua, aceite de girasol, pimiento verde, vinagre de vino (contiene sulfitos), almidón modificado, ajo molido, sal, comino molido, perejil fresco, espesante: goma xantana; perejil deshidratado, aroma natural; colorante: complejo cúprico de clorofila y clorofilina.

Almogrote: Queso curado graso (leche), aceite de girasol, ajo granulado, pimiento (capsicum annuum), antioxidante: ácido cítrico, conservador: sorbato potásico; aroma natural, colorante: extracto de pimentón; extracto de pimentón picante.



<i>Tipo de Envase</i>	Envase de vidrio con tapa metálica
<i>Cantidad contenida</i>	350g: 2udsx120g y 1udx110g
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8437017716198

Elaboración

Tras la trituration 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.



Argodey Fortaleza SL
C/ Garajonay, 41, 38108 La Laguna
Tfno: +34 922 29 33 03
fac@argodey.net

www.argodeyfortaleza.com