



CATÁLOGO DE PRODUCTOS GOURMET



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 GOURMET

“SELECCIÓN DE NUESTRA TIERRA”

Argodey Fortaleza cuenta con 2 marcas de productos: Argodey Fortaleza y MAGMA.
Dentro de Argodey Fortaleza contamos con 2 líneas: Argodey Fortaleza y Gourmet.

La línea gourmet busca satisfacer las exigencias de nuestros clientes que busquen un producto que recuerde al mojo y al almogrote elaborado en casa, utilizando materias primas de calidad como aceite de oliva y queso curado graso.

En esta línea, preferimos contar con pocos productos con el objetivo de que éstos sean garantía de un sabor tradicional.

ÍNDICE

SALSAS Y MOJOS 05

Mojo Picón Picante
Mojo Picón Suave
Mojo Verde Picante
Mojo Verde Suave

CREMAS Y PASTAS UNTUOSAS 10

Almogrote Picante
Almogrote Suave

PACKS 13

Mojo Picón Suave & Mojo Verde Suave
Mojo Picón Suave, Mojo Verde Suave & Almogrote
Mojo Picón, Mojo Verde, Almogrote & Savia de Palma
Estuche de 6 unidades: Dulces & Salados



SALSAS Y MOJOS

PICANTE MOJO PICÓN

Descripción

Típica salsa canaria para sazonar y enriquecer platos de carne, pescados, verduras, papas, ensaladas, 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, pimiento (*Capsicum annuum*), aceite de oliva, vinagre de vino (contiene sulfitos), ajo molido, almidón modificado, comino molido, sal, aroma natural; colorante: extracto de pimentón; espesante: goma xantana; extracto 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	60g - 250g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo
EAN	60g: 8437017716082 250g: 8437017716334
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, papas, ensaladas, 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, pimiento (*Capsicum annuum*), aceite de oliva, vinagre de vino (contiene sulfitos), ajo molido, almidón modificado, comino molido, sal, aroma natural; colorante: extracto de pimentón; 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.



Tipo de Envase	Envase de vidrio con tapa metálica
Cantidad contenida	250g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo
EAN	8437017716327
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, papas, ensaladas, 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, pimiento verde, vinagre de vino (contiene Sulfitos), ajo molido, almidón modificado, sal, comino molido, perejil fresco, perejil deshidratado, aroma natural; espesante: goma xantana; colorante: complejo cúprico de clorofila y clorofilina; extracto 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	250g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo
EAN	8437017716358
Características organolépticas:	<i>Aspecto:</i> característica y típico del producto <i>Color:</i> verde claro y 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, papas, ensaladas, 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, pimiento (*Capsicum annuum*), aceite de oliva, vinagre de vino (contiene sulfitos), ajo molido, almidón modificado, comino molido, sal, aroma natural; colorante: extracto de pimentón; espesante: goma xantana; extracto 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	60g - 250g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo
EAN	60g: 8437017716037 - 250g: 8437017716341
Características organolépticas:	<i>Aspecto:</i> característica y típico del producto <i>Color:</i> verde claro y 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.



CREMAS Y PASTAS UNTUOSAS

PICANTE ALMOGROTE

Descripción

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

Ingredientes

Queso curado graso (leche), aceite de oliva, ajo granulado, pimiento (*Capsicum annuum*), 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	220g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo
EAN	8437017716303
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 por queso curado graso; la puedes usar para untar en pan, tostadas, arepas, papas, etc. También puedes utilizar el almogrote en tus sándwiches, bocadillos, croquetas o como relleno de tus tortillas.

Ingredientes

Queso curado graso (leche), aceite de oliva, ajo granulado, pimiento (*Capsicum annuum*), 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	220g
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo
EAN	8437017716297
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.



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 oliva, vinagre de vino (contiene sulfitos), ajo molido, almidón modificado, comino molido, sal, aroma natural; colorante: extracto de pimentón; espesante: goma xantana.

Mojo verde: Agua, aceite de oliva, pimiento verde, vinagre de vino (contiene sulfitos), espesante: almidón modificado, goma xantana; ajo molido, sal, comino molido, perejil deshidratado, perejil fresco, 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>	8437017716211

MOJO PICÓN, MOJO VERDE & ALMOGROTE

Descripción

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

El Almogrote es una crema untuosa típica de la isla de La Gomera compuesta por queso curado graso; la puedes usar para untar en pan, tostadas, arepas, papas, etc. También puedes utilizar el almogrote en tus sándwiches, bocadillos, croquetas o como relleno de tus tortillas.

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>	170g: 2udsx60g - 1udx50
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8437017716228

Ingredientes

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

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

Almogrote: Queso curado graso (leche), aceite de oliva, ajo granulado, pimiento (*Capsicum annuum*), antioxidante: Ácido Cítrico; conservador: Sorbato Potásico; aroma de humo, colorante: extracto de pimentón; extracto de pimentón picante.

MOJO PICÓN, MOJO VERDE, ALMOGROTE & SAVIA DE PALMA

Descripción

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

El Almogrote es una crema untuosa típica de la isla de La Gomera compuesta por queso curado graso; la puedes usar para untar en pan, tostadas, arepas, papas, etc. También puedes utilizar el almogrote en tus sándwiches, bocadillos, croquetas o como relleno de tus tortillas.

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

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>	95g: 3udsx25g + 1udx20
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8437017716273

Ingredientes

Mojo picón: Agua, pimiento (*Capsicum annuum*), aceite de oliva, 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.

Mojo verde: Agua, aceite de oliva, 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 oliva, ajo granulado, pimiento (*Capsicum annuum*), antioxidante: Ácido Cítrico; conservador: Sorbato Potásico; aroma de humo, colorante: extracto de pimentón; extracto de pimentón picante.

Savia de palma: Savia de palma

ESTUCHE DE 6 UNIDADES: DULCES & SALADOS

Descripción

Los mojos son 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.

El almogrote es una 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.

La Mermelada es un dulce tradicional elaborado principalmente con frutas para comer solo, en tostadas, con nata o helado, etc. Según el gusto del consumidor.

La Melaza de caña la recomendamos con tostadas, yogurt, postres, zumos naturales, helados, ensaladas, ...

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>	155g: 5udsx40g + 1udsx35g
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8438001466112

Ingredientes

Mojo picón: Agua, pimiento (*Capsicum annuum*), aceite de oliva, 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.

Mojo verde: Agua, aceite de oliva, 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 oliva, ajo granulado, pimiento (*Capsicum annuum*), antioxidante: Ácido Cítrico; conservador: Sorbato Potásico; aroma de humo, colorante: extracto de pimentón; extracto de pimentón picante.

Melaza de caña: Melaza de caña

Mermelada de higo pico y manzana: 31,53% Higo pico, agua, 21,76% pulpa de manzana, azúcar, 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-124, E-122; conservador: sorbato potásico; antioxidante: ácido cítrico.

Mermelada de papaya-naranja: 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, propilenglicol, espesante: goma xantana, acidulante: ácido cítrico, conservador: sorbato potásico), conservador: sorbato potásico; antioxidante: ácido cítrico.



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

www.argodeyfortaleza.com