



CATÁLOGO DE HORECA



INTRODUCCIÓN

EL SABOR DE CANARIAS EN TU NEGOCIO

En Argodey Fortaleza vemos cada cliente del canal HORECA como una oportunidad de **hacer llegar el sabor de Canarias a consumidor final**. Por ello, queremos seguir expandiendo ese sabor tan especial que tienen las Islas por todo el mundo y, para ello, ofrecemos una gama de productos como los clásicos mojos verde y picón, el almogrote (crema untuosa típica de la isla de La Gomera), condimentos, y mermeladas y postres, como la mermelada de higo pico y manzana, y la versión canaria del bienmesabe.

Como es sabido, el turismo en Canarias forma una parte importante de la economía de las Islas, lo que conlleva inevitablemente estar presentes en el canal HORECA (Hoteles, Restaurantes y Cafeterías). **Cada persona que viene a visitar Canarias y prueba su gastronomía, es un potencial embajador de ese sabor tan particular.** Además, nos encontramos en todos los aeropuertos de Canarias, la puerta de regreso a casa de los turistas.

Con nuestros productos podrás darle ese punto de sabor canario a los platos e innovarías respecto a los competidores. Nos adaptamos a las circunstancias y preferencias en cada producto que servimos, por ello, estamos abiertos a peticiones especiales y sugerencias que nos realicen nuestros potenciales clientes. Buscamos fusionar la tradición de nuestras recetas con las necesidades particulares.

Argodey Fortaleza forma parte de esa fusión entre la tradición de nuestros productos y el uso innovador que se puede dar de ellos, ya sea para adaptaciones en platos de otras regiones o innovaciones gastronómicas.



ÍNDICE

SALAS Y MOJOS 04

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

CREMAS Y PASTAS UNTUOSAS 09

Almogrote Suave
Crema de Queso Sabor Ahumado Picante
Crema de Queso Sabor Ahumado Suave

MERMELADAS Y DULCES 13

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

PREPARADOS DE CONDIMENTOS 17

Condimento Mojo Cilantro
Condimento Salmorejo
Adobo Canario
Condimento Mojo Picón



SALSAS Y MOJOS



Descripción

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

Ingredientes

Agua, pimiento (*Capsicum annuum*), aceite de girasol, vinagre de vino (contiene sulfitos), ajo molido, almidón modificado; sal, comino molido, antioxidante: ácido ascórbico; aroma natural; colorante: extracto de pimentón; espesante: goma xantana, conservador: sorbato potásico, antioxidante: ácido cítrico; 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.

PICANTE

MOJO PICÓN

<i>Tipo de Envase</i>	Envase plástico (cubo)
<i>Cantidad contenida</i>	3 kg
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8437017716129

<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.



SUAVE

MOJO PICÓN

Descripción

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

Ingredientes

Agua, pimiento (*Capsicum annuum*), aceite de girasol, vinagre de vino (contiene sulfitos), ajo molido, almidón modificado; sal, comino molido, antioxidante: ácido ascórbico; aroma natural; colorante: extracto de pimentón; espesante: goma xantana, conservador: sorbato potásico, antioxidante: ácido cítrico.

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 plástico (cubo)
<i>Cantidad contenida</i>	3 kgg
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8437017716112

<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.



Descripción

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

Ingredientes

Agua, aceite de girasol, pimienta verde, vinagre de vino (contiene Sulfitos), ajo molido, almidón modificado, sal, comino molido, perejil fresco, perejil deshidratado, antioxidante: ácido ascórbico; aroma natural, espesante: goma xantana, conservador: sorbato potásico, antioxidante: ácido cítrico, colorante: complejo cúprico de clorofila y clorofilina; 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.

PICANTE

MOJO VERDE

Tipo de Envase	Envase plástico (cubo)
Cantidad contenida	3 kg
Tipo de etiqueta	Papel adhesivo
EAN	8437017716075

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, sancochos, sopas, etc. Es un mojo concentrado, que se consume directamente o se le puede añadir aceite y vinagre según el gusto del consumidor.

Ingredientes

Agua, aceite de girasol, pimienta verde, vinagre de vino (contiene Sulfitos), ajo molido, almidón modificado, sal, comino molido, perejil fresco, perejil deshidratado, antioxidante: ácido ascórbico; aroma natural; espesante: goma xantana, 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 con cierre a vapor. El envase de vidrio se somete a un proceso de pasteurización.

<i>Tipo de Envase</i>	Envase plástico (cubo)
<i>Cantidad contenida</i>	3 kg
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8437017716068

<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.



CREMAS Y PASTAS UNTUOSAS



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 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.

<i>Tipo de Envase</i>	Envase de vidrio con tapa metálica
<i>Cantidad contenida</i>	850g
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8438001466488

<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

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.

<i>Tipo de Envase</i>	Envase de vidrio con tapa metálica
<i>Cantidad contenida</i>	*por determinar*
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	*por determinar*
<i>Características organolépticas:</i>	<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
<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.



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.

<i>Tipo de Envase</i>	Envase de vidrio con tapa metálica
<i>Cantidad contenida</i>	*por determinar*
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	*por determinar*

<i>Características organolépticas:</i>	<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
<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.



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

31,53% 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.

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>	1kg
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8437017716488

<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, propilenglicol, 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>	900g
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8437017716549

<i>Características organolépticas:</i>	<i>Aspecto:</i> característica <i>Color:</i> naranja <i>Olor:</i> característico <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.



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>	1kg
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8437017716464

<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.



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.

<i>Tipo de Envase</i>	Envase plástico
<i>Cantidad contenida</i>	600g
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8438001466037

<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.



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.

<i>Tipo de Envase</i>	Envase plástico
<i>Cantidad contenida</i>	*por determinar*
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8438001466020

<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> 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.



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.

<i>Tipo de Envase</i>	Envase plástico
<i>Cantidad contenida</i>	500g
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8438001466013

<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> 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.



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.

<i>Tipo de Envase</i>	Envase plástico
<i>Cantidad contenida</i>	700g
<i>Tipo de etiqueta</i>	Papel adhesivo
<i>EAN</i>	8438001466044

<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> 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.



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

www.argodeyfortaleza.com