



Argodey Fortaleza
AUTHENTIEKE CANARISCHE SAUZEN

DROGE PRODUCTEN CATALOGUS



INLEIDING

“HET WARE ERFGOED WORDT GEMAAKT TIJDENS HET LEVEN”

Onze voorouders brachten een groot deel van hun leven door tussen ketels, stoven, hoogwaardige grondstoffen en traditionele ideeën die zij combineerden met innovatieve ideeën, en die zij door de jaren heen verzamelden of die werden aangedragen door vrienden uit verschillende delen van de wereld.

Argodey Fortaleza Fortaleza is het product van deze fusie, en wat wij hebben gedaan is alle informatie die wij hebben geërfd van onze familieleden in de praktijk brengen om die op de markt aan te bieden.

Dit uitgangspunt ligt ten grondslag aan de geboorte van **Argodey Fortaleza**, een familiebedrijf dat opgericht is door Canariërs om bekendheid te geven aan de rijke, gevarieerde keuken van de Canarische Eilanden, een fusie van meerdere culturen (fusie van voorouderlijke culinaire tradities en gebruiken uit Spanje, Portugal, Latijns-Amerika en Noord-Afrika) en een kenmerk van de culturele identiteit van de eilandengroep.

Na 30 jaar hard werken zijn we nog steeds marktleider op de Canarische Eilanden in de sector van traditionele sauzen en smeerpasta's, en de voornaamste daarvan zijn de mojo's en almogrote, onze specialiteiten.

Onze productportfolio bestaat uit verschillende producten zoals pasta's en spreads, sauzen en mojo's, maar ook siropen, vruchtenjam, kruidenmixen, honing en sappen of groentesiropen, die we produceren en distribueren over de Canarische Eilanden, waarbij wij distribueren aan alles van detailhandel tot aan groothandel.

Onze cultuur staat in het teken van kwaliteit en daarom bezitten wij, naast andere Europese normen, de certificering van IFS, International Featured Standards, waarmee de kwaliteitsnorm van al onze producten en processen bepaald en gegarandeerd wordt.



DROGE PRODUCTEN

Onze producten zijn onderverdeeld in twee categorieën gebaseerd op de wijze waarop zij worden opgeslagen: droge producten en producten die gekoeld bewaard moeten worden.

De categorie droge producten bestaat uit: sauzen en typische Canarische mojos, spreads en smeerspasta's, jam, specerijen, honing, siropen en marmelades.

In de categorie gekoelde producten hebben we: sauzen en mojo's, en spreads en smeerpasta's

Droge producten hebben het voordeel dat ze niet gekoeld hoeven te worden en op kamertemperatuur worden bewaard, waardoor ze meer geschikt zijn dan gekoelde producten om mee te nemen op reis en als souvenir.

Wat betreft de houdbaarheid van onze producten, is dat voor sauzen en sauzen, spreads en smeerpasta's maximaal 180 dagen, voor specerijen maximaal 24 maanden en voor jam en siropen of groentesiropen maximaal 100 dagen gerekend vanaf de productie ervan.

Omdat Argodey Fortaleza ernaar streeft voor elke smaak wat aan te bieden maken wij op verzoek van onze klanten ook distributiemerken.

INHOUDSOPGAVE

SAUZEN EN MOJO 05

Pittige Mojo Rojo
Milde Mojo Rojo
Pittige Mojo Picón
Milde Mojo Picón
Pittige Mojo Verde
Milde Mojo Verde
Pittige Canario Rojo
Pittige Canario Verde
Mojo Verde van Avocado
Mojo Rojo van Avocado
Pittige Alioli
Milde Alioli

SPREADS EN SMEERPASTA'S 18

Pittige Smeerkaas met Rooksmak
Milde Smeerkaas met Rooksmak
Pittige Almogrote
Milde Almogrote
Viskuit
Gekruide Smeerbare Ham

JAM EN ZOETWAREN 25

Cactusvijgen-Appel Jam
Papaja-sinaasappel Jam
Bienmesabe

HONING, SAPPEN EN PLANTAARDIGE SIROPEN 29

Bloemenhoning
Palmsap
Rietsuikermelasse

KRUIDENMIXEN 33

Koriandermojo Kruiden
Salmorejo Kruiden
Adobo Canario
Mojo Picón kruiden
Adobo Completo
Saffloer Bloem

PACKS 40

Mojo Picón & Mojo Verde
Brava Canaria (Brava en Alioli)
Mojo Rojo & Mojo Verde
Mojo Picón & Koriandermojo
Mojo Rojo, Mojo Verde & Almogrote



SAUZEN EN MOJO'S

PITTIG MOJO ROJO



Beschrijving

Typische Canarische saus om vlees- en visgerechten, groenten, aardappelen, salades, stoofschotels, soepen, hamburgers, enz., op smaak te brengen en te verrijken. Het is een geconcentreerde mojo die rechtstreeks wordt geconsumeerd, of waaraan olie en azijn kan worden toegevoegd, naar de smaak van de consument.

Ingrediënten

Water, zonnebloemolie, rode paprika, wijnazijn (bevat sulfieten), gemodificeerd zetmeel; gemalen knoflook, zout, milde paprikapoeder, gemalen komijn, verdikkingsmiddel: xanthaangom; natuurlijk aroma, kleurstof: paprika-extract; pittige paprika-extract.

Bereiding

Na het malen en mengen van alle ingrediënten wordt het in de presentatieverpakking gedaan. Met stoom gesteriliseerd en verzegeld. De glazen container ondergaat een pasteurisatieproces.

Soort verpakking	Glazen container met metalen deksel
Inhoud	200g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	8437017716020
Organoleptische eigenschappen:	<i>Uiterlijk:</i> kenmerkend en typisch voor het product <i>Kleur:</i> oranje en rood <i>Geur:</i> karakteristieke geur van een gemiddelde intensiteit en duurzaamheid <i>Textuur:</i> romig
GGO's	Bevat geen GGO's
Etikettering	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Het product is klaar voor consumptie. Roeren voor gebruik.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht Bewaar het product na opening in de koelkast en consumeer het binnen maximaal een maand.
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten, behalve personen met een zuivel- of lactose-intolerantie. Glutenvrij product, geschikt voor coeliakiepatiënten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 18 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese verordeningen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EEG en 1333/2008 EG. Spaanse regelgeving: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

MILD MOJO ROJO

Beschrijving

Typische Canarische saus om vlees- en visgerechten, groenten, aardappelen, salades, stoofschotels, soepen, hamburgers, enz., op smaak te brengen en te verrijken. Het is een geconcentreerde mojo die rechtstreeks wordt geconsumeerd, of waaraan olie en azijn kan worden toegevoegd, naar de smaak van de consument.

Ingrediënten

Water, zonnebloemolie, rode paprika, wijnazijn (bevat sulfieten), gemodificeerd zetmeel; gemalen knoflook, zout, milde paprikapoeder, gemalen komijn, verdikkingsmiddel: xanthaangom; natuurlijk aroma, kleurstof: paprika-extract; pittige paprika-extract.

Bereiding

Na het malen en mengen van alle ingrediënten wordt het in de presentatieverpakking gedaan. Met stoom gesteriliseerd en verzegeld. De glazen container ondergaat een pasteurisatieproces.



Soort verpakking	Glazen container met metalen deksel
Inhoud	200g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	8437017716013
Organoleptische eigenschappen:	<i>Uiterlijk:</i> kenmerkend en typisch voor het product <i>Kleur:</i> oranje en rood <i>Geur:</i> karakteristieke geur van een gemiddelde intensiteit en duurzaamheid <i>Textuur:</i> romig
GGO's	Bevat geen GGO's
Etikettering	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Het product is klaar voor consumptie. Roeren voor gebruik.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht Bewaar het product na opening in de koelkast en consumeer het binnen maximaal een maand.
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten, behalve personen met een zuivel- of lactose-intolerantie. Glutenvrij product, geschikt voor coeliakiepatiënten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 18 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese verordeningen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EEG en 1333/2008 EG. Spaanse regelgeving: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

PITTIG

MOJO PICÓN



Beschrijving

Typische Canarische saus om vlees- en visgerechten, groenten, aardappelen, salades, stoofschotels, soepen, hamburgers, enz., op smaak te brengen en te verrijken.

Het is een geconcentreerde mojo die rechtstreeks wordt geconsumeerd, of waaraan olie en azijn kan worden toegevoegd, naar de smaak van de consument.

Ingrediënten

Water, zoete paprika (*capsicum annum*), zonnebloemolie, wijnazijn (bevat sulfieten), gemalen knoflook, gemodificeerd zetmeel; zout, gemalen komijn, verdikkingsmiddel: xanthaangom; natuurlijk aroma; kleurstof: paprika-extract; pittige paprika-extract.

Bereiding

Na het malen en mengen van alle ingrediënten wordt het in de presentatieverpakking gedaan.

Met stoom gesteriliseerd en verzegeld.

De glazen container ondergaat een pasteurisatieproces.

Soort verpakking	Glazen container met metalen deksel
Inhoud	200g - 90 g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	200g: 8437017716082 - 90g: 8437107716916
Organoleptische eigenschappen:	<i>Uiterlijk:</i> kenmerkend en typisch voor het product <i>Kleur:</i> oranje en rood <i>Geur:</i> karakteristieke geur van een gemiddelde intensiteit en duurzaamheid <i>Textuur:</i> romig
GGO's	Bevat geen GGO's
Etikettering	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Het product is klaar voor consumptie. Roeren voor gebruik.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht Bewaar het product na opening in de koelkast en consumeer het binnen maximaal een maand.
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten, behalve personen met een zuivel- of lactose-intolerantie. Glutenvrij product, geschikt voor coeliakiepatiënten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 18 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese verordeningen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EEG en 1333/2008 EG. Spaanse regelgeving: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

MILD MOJO PICÓN



Beschrijving

Typische Canarische saus om vlees- en visgerechten, groenten, aardappelen, salades, stoofschotels, soepen, hamburgers, enz., op smaak te brengen en te verrijken.

Het is een geconcentreerde mojo die rechtstreeks wordt geconsumeerd, of waaraan olie en azijn kan worden toegevoegd, naar de smaak van de consument.

Ingrediënten

Water, zoete paprika (capsicum annum), zonnebloemolie, wijnazijn (bevat sulfieten), gemalen knoflook, gemodificeerd zetmeel; zout, gemalen komijn, verdikkingsmiddel: xanthaangom; natuurlijk aroma; kleurstof: paprika-extract; milde paprika-extract.

Bereiding

Na het malen en mengen van alle ingrediënten wordt het in de presentatieverpakking gedaan.

Met stoom gesteriliseerd en verzegeld.

De glazen container ondergaat een pasteurisatieproces.

Soort verpakking	Glazen container met metalen deksel
Inhoud	200g - 90 g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	200g: 8437017716099 - 90g: 8437107716909
Organoleptische eigenschappen:	<i>Uiterlijk:</i> kenmerkend en typisch voor het product <i>Kleur:</i> oranje en rood <i>Geur:</i> karakteristieke geur van een gemiddelde intensiteit en duurzaamheid <i>Textuur:</i> romig
GGO's	Bevat geen GGO's
Etikettering	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Het product is klaar voor consumptie. Roeren voor gebruik.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht Bewaar het product na opening in de koelkast en consumeer het binnen maximaal een maand.
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten, behalve personen met een zuivel- of lactose-intolerantie. Glutenvrij product, geschikt voor coeliakiepatiënten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 18 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese verordeningen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EEG en 1333/2008 EG. Spaanse regelgeving: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

PITTIG

MOJO VERDE

Beschrijving

Typische Canarische saus om vlees- en visgerechten, groenten, aardappelen, salades, stoofschotels, soepen, hamburgers, enz., op smaak te brengen en te verrijken.

Het is een geconcentreerde mojo die rechtstreeks wordt geconsumeerd, of waaraan olie en azijn kan worden toegevoegd, naar de smaak van de consument.

Ingrediënten

Water, zonnebloemolie, groene paprika, wijnazijn (bevat sulfieten), gemodificeerd zetmeel, gemalen knoflook, zout, gemalen komijn, verse peterselie, verdikkingsmiddel: xanthaangom; gedroogde peterselie, natuurlijk aroma, kleurstof: chlorofyl- en chlorofyllinekopercomplex; pittige paprika-extract.

Bereiding

Na het malen en mengen van alle ingrediënten wordt het in de presentatieverpakking gedaan.

Met stoom gesteriliseerd en verzegeld.

De glazen container ondergaat een pasteurisatieproces.



Soort verpakking	Glazen container met metalen deksel
Inhoud	200g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	8437017716051
Organoleptische eigenschappen:	<i>Uiterlijk:</i> kenmerkend en typisch voor het product <i>Kleur:</i> licht- en donkergroen <i>Geur:</i> karakteristieke geur van een gemiddelde intensiteit en duurzaamheid <i>Textuur:</i> romig
GGO's	Bevat geen GGO's
Etikettering	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Het product is klaar voor consumptie. Roeren voor gebruik.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht Bewaar het product na opening in de koelkast en consumeer het binnen maximaal een maand.
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten, behalve personen met een zuivel- of lactose-intolerantie. Glutenvrij product, geschikt voor coeliakiepatiënten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 18 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese verordeningen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EEG en 1333/2008 EG. Spaanse regelgeving: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

MILD MOJO VERDE



Beschrijving

Typische Canarische saus om vlees- en visgerechten, groenten, aardappelen, salades, stoofschotels, soepen, hamburgers, enz., op smaak te brengen en te verrijken.

Het is een geconcentreerde mojo die rechtstreeks wordt geconsumeerd, of waaraan olie en azijn kan worden toegevoegd, naar de smaak van de consument.

Ingrediënten

Water, zonnebloemolie, groene paprika, wijnazijn (bevat sulfieten), gemodificeerd zetmeel, gemalen knoflook, zout, gemalen komijn, verse peterselie, verdikkingsmiddel: xanthaangom; gedroogde peterselie, natuurlijk aroma, kleurstof: chlorofyl- en chlorofyllinekopercomplex.

Bereiding

Na het malen en mengen van alle ingrediënten wordt het in de presentatieverpakking gedaan.

Met stoom gesteriliseerd en verzegeld.

De glazen container ondergaat een pasteurisatieproces.

Soort verpakking	Glazen container met metalen deksel
Inhoud	200g - 90g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	200g: 8437017716044 - 90g: 8437107716893 - 60g: 8437017716037
Organoleptische eigenschappen:	<i>Uiterlijk:</i> kenmerkend en typisch voor het product <i>Kleur:</i> licht- en donkergroen <i>Geur:</i> karakteristieke geur van een gemiddelde intensiteit en duurzaamheid <i>Textuur:</i> romig
GGO's	Bevat geen GGO's
Etikettering	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Het product is klaar voor consumptie. Roeren voor gebruik.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht Bewaar het product na opening in de koelkast en consumeer het binnen maximaal een maand.
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten, behalve personen met een zuivel- of lactose-intolerantie. Glutenvrij product, geschikt voor coeliakiepatiënten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 18 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese verordeningen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EEG en 1333/2008 EG. Spaanse regelgeving: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

PITTIG CANARIO ROJO

Beschrijving

Pittige saus die gebruikt wordt voor alle soorten vis, vlees, groenten, aardappelen, saus, soepen, salades, hamburgers, enz.

Ingrediënten

Wijnazijn (bevat sulfieten), verdikkingsmiddel: xanthaangom, johannesbroodpitmeel; zoete paprika (capsicum annum), zout, kleurstof: pittige paprika-extract; paprika-extract; conserveringsmiddel: kaliumsorbaat.

Bereiding

Na het malen en mengen van alle ingrediënten wordt het in de presentatieverpakking gedaan.
Temperatuurgecontroleerde verpakking.



Soort verpakking	Plastic verpakking
Inhoud	200g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	8437017716143
Organoleptische eigenschappen:	<i>Uiterlijk:</i> kenmerkend en typisch voor het product <i>Kleur:</i> oranje en rood <i>Geur:</i> karakteristieke geur van een gemiddelde intensiteit en duurzaamheid <i>Textuur:</i> romig
GGO's	Bevat geen GGO's
Etikettering	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Het product is klaar voor consumptie. Roeren voor gebruik.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht Bewaar het product na opening in de koelkast en consumeer het binnen maximaal een maand.
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten, behalve personen met een zuivel- of lactose-intolerantie. Glutenvrij product, geschikt voor coeliakiepatiënten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 18 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese verordeningen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EEG en 1333/2008 EG. Spaanse regelgeving: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

PITTIGE CANARIO VERDE

Beschrijving

Pittige saus die gebruikt wordt voor alle soorten vis, vlees, groenten, aardappelen, saus, soepen, salades, hamburgers, enz.

Ingrediënten

Wijnazijn (bevat sulfieten), verdikkingsmiddel: xanthaangom, johannesbroodpitmeel; zoet paprika (capsicum annum), zout, kleurstof: pittige paprika-extract; paprika-extract; conserveringsmiddel: kaliumsorbaat.

Bereiding

Na het malen en mengen van alle ingrediënten wordt het in de presentatieverpakking gedaan.



Soort verpakking	Plastic verpakking
Inhoud	200g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	8438001466129
Organoleptische eigenschappen:	<i>Uiterlijk:</i> kenmerkend en typisch voor het product <i>Kleur:</i> groen <i>Geur:</i> karakteristieke geur van een gemiddelde intensiteit en duurzaamheid <i>Textuur:</i> romig
GGO's	Bevat geen GGO's
Etikettering	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Het product is klaar voor consumptie. Roeren voor gebruik.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht. Bewaar het product na opening in de koelkast en consumeer het binnen maximaal een maand.
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten, behalve personen met een zuivel- of lactose-intolerantie. Glutenvrij product, geschikt voor coeliakiepatiënten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 18 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese verordeningen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EEG en 1333/2008 EG. Spaanse regelgeving: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

MOJO VERDE VAN AVOCADO

Beschrijving

Het is een saus die bij allerlei soorten gerechten kan worden gebruikt, vooral bij arepa's, aardappelen, vlees, vis, sandwiches, salades, hamburgers, enz.

Ingrediënten

Water, 11,8%, avocado, groene paprika, zonnebloemolie, wijnazijn (bevat sulfieten), koriander, zout, antioxidant: citroenzuur; verdikkingsmiddel: xanthaangom, johannesbroodpitmeel; oregano, natuurlijk aroma, gedroogde peterselie, gemalen komijn, conserveringsmiddel: kaliumsorbaat; antioxidant: citroenzuur; kleurstof: chlorofyl en chlorofyllinekopercomplex.

Bereiding

Na het malen en mengen van alle ingrediënten wordt het in de presentatieverpakking gedaan.
Temperatuurgecontroleerde verpakking.



Soort verpakking	Plastic verpakking
Inhoud	200g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	8437017716167
Organoleptische eigenschappen:	<i>Uiterlijk:</i> kenmerkend en typisch voor het product <i>Kleur:</i> licht- en donkergroen <i>Geur:</i> karakteristieke geur van een gemiddelde intensiteit en duurzaamheid <i>Textuur:</i> romig
GGO's	Bevat geen GGO's
Etikettering	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Het product is klaar voor consumptie. Roeren voor gebruik.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht. Bewaar het product na opening in de koelkast en consumeer het binnen maximaal een maand.
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten, behalve personen met een zuivel- of lactose-intolerantie. Glutenvrij product, geschikt voor coeliakiepatiënten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 18 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese verordeningen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EEG en 1333/2008 EG. Spaanse regelgeving: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

MOJO ROJO VAN AVOCADO

Beschrijving

Het is een saus die bij allerlei soorten gerechten kan worden gebruikt, vooral bij arepa's, aardappelen, vlees, vis, sandwiches, salades, hamburgers, enz.

Ingrediënten

Water, 11,8%, avocado, groene paprika, zonnebloemolie, wijnazijn (bevat sulfieten), koriander, zout, antioxidant: citroenzuur; verdikkingsmiddel: xanthaangom; johannesbroodpitmeel; oregano, natuurlijk aroma, gedroogde peterselie, gemalen komijn, conserveringsmiddel: kaliumsorbaat; kleurstof: paprika-extract.

Bereiding

Na het malen en mengen van alle ingrediënten wordt het in de presentatieverpakking gedaan.
Temperatuurgecontroleerde verpakking.



Soort verpakking	Plastic verpakking
Inhoud	200g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	8437017716174
Organoleptische eigenschappen:	<i>Uiterlijk:</i> kenmerkend en typisch voor het product <i>Kleur:</i> oranje en rood <i>Geur:</i> karakteristieke geur van een gemiddelde intensiteit en duurzaamheid <i>Textuur:</i> romig
GGO's	Bevat geen GGO's
Etikettering	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Het product is klaar voor consumptie. Roeren voor gebruik.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht. Bewaar het product na opening in de koelkast en consumeer het binnen maximaal een maand.
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten, behalve personen met een zuivel- of lactose-intolerantie. Glutenvrij product, geschikt voor coeliakiepatiënten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 18 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese verordeningen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EEG en 1333/2008 EG. Spaanse regelgeving: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

PITTIG ALIOLI

Beschrijving

Romige saus die gesmeerd kan worden op gestoofde aardappelen, frietjes, brood, toast, sandwiches, salades, taco's, nacho's, arepa's, pasteitjes, hallaca en om te serveren bij gegrild, gebakken of gestoofd vlees en vis.

Ingrediënten

Zonnebloemolie, melk, olijfolie, 1,51% verse peterselie, zout, 0,76%, knoflookgranulaat, 0,59% gemalen knoflook, antioxidant: citroenzuur; natuurlijk aroma, conserveringsmiddel: kaliumsorbaat; gemodificeerd zetmeel, kleurstof: paprika-extract; verdikkingsmiddel: xanthaangom; pittige paprika-extract.

Bereiding

Na het malen en mengen van alle ingrediënten wordt het in de presentatieverpakking gedaan.

De glazen container ondergaat een pasteurisatieproces.



Soort verpakking	Glazen container met metalen deksel
Inhoud	200g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	8438001466266
Organoleptische eigenschappen:	<i>Uiterlijk:</i> kenmerkend en typisch voor het product <i>Kleur:</i> oranjeachtig <i>Geur:</i> karakteristieke geur van een gemiddelde intensiteit en duurzaamheid <i>Textuur:</i> romig
GGO's	Bevat geen GGO's
Etikettering	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Het product is klaar voor consumptie. Roeren voor gebruik.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht. Bewaar het product na opening in de koelkast en consumeer het binnen maximaal een maand.
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten, behalve personen met een zuivel- of lactose-intolerantie. Glutenvrij product, geschikt voor coeliakiepatiënten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 18 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese verordeningen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EEG en 1333/2008 EG. Spaanse regelgeving: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

MILD ALIOLI

Beschrijving

Zonnebloemolie, melk, 1,9% olijfolie, 1,7% verse peterselie, gemodificeerd zetmeel, zout, 0,8% knoflookgranulaat, 0,7% gemalen knoflook, natuurlijk aroma, antioxidant: citroenzuur, verdikkingsmiddel: xanthaangom; conserveringsmiddel: kaliumsorbaat.

Ingrediënten

Zonnebloemolie, melk, 1,9% olijfolie, 1,7% verse peterselie, gemodificeerd zetmeel, zout, 0,8% knoflookgranulaat, 0,7% gemalen knoflook, natuurlijk aroma, antioxidant: citroenzuur, verdikkingsmiddel: xanthaangom; conserveringsmiddel: kaliumsorbaat.

Bereiding

Na het malen en mengen van alle ingrediënten wordt het in de presentatieverpakking gedaan. De glazen container ondergaat een pasteurisatieproces.



Soort verpakking	Glazen container met metalen deksel
Inhoud	200g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	8438001466259
Organoleptische eigenschappen:	<i>Uiterlijk:</i> kenmerkend en typisch voor het product <i>Kleur:</i> witachtig <i>Geur:</i> karakteristieke geur van een gemiddelde intensiteit en duurzaamheid <i>Textuur:</i> romig
GGO's	Bevat geen GGO's
Etikettering	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Het product is klaar voor consumptie. Roeren voor gebruik.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht. Bewaar het product na opening in de koelkast en consumeer het binnen maximaal een maand.
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten, behalve personen met een zuivel- of lactose-intolerantie. Glutenvrij product, geschikt voor coeliakiepatiënten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 18 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese verordeningen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EEG en 1333/2008 EG. Spaanse regelgeving: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.



SPREADS EN SMEERPASTA'S

PITTIG

SMEERKAAS MET ROOKSMAAK

Beschrijving

Romige saus om te smeren op gestoofde aardappelen, frietjes, brood, toast, sandwiches, salades, taco's, nacho's, arepa's, pasteitjes, hallaca en om te serveren bij gegrild, gebakken of gestoofd vlees en vis.

Ingrediënten

Zonnebloemolie, melk, vette belegen kaas, smeltkaas: belegen kazen (gepasteuriseerde koe-, schapen- en geitenmelk, stremsel, zuursel (melk), zout, conserveringsmiddelen: kalium- en natriumnitrat, lysozym (ei)), boter, melkeiwit, zetmeel, smeltzouten (E-452, E-340, E-331), zuurteregelaar (E-270), zout, conserveringsmiddel: E-202], olijfolie, gemodificeerd zetmeel, zout, knoflookgranulaat, gemalen knoflook, natuurlijk aroma, antioxidant: citroenzuur; rookaroma, verdikkingsmiddel: xanthaangom; conserveringsmiddel: kaliumsorbaat.

Bereiding

Na het malen en mengen van alle ingrediënten wordt het in de presentatieverpakking gedaan.
Temperatuurgecontroleerde verpakking.



Soort verpakking	Glazen container met metalen deksel
Inhoud	200g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	8438001466372
Organoleptische eigenschappen:	<i>Uiterlijk:</i> kenmerkend en typisch voor het product <i>Kleur:</i> witachtig <i>Geur:</i> karakteristieke geur van een gemiddelde intensiteit en duurzaamheid <i>Textuur:</i> romig
GGO's	Bevat geen GGO's
Etikettering	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Het product is klaar voor consumptie. Roeren voor gebruik.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht Bewaar het product na opening in de koelkast en consumeer het binnen maximaal een maand.
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten, behalve personen met een zuivel- of lactose-intolerantie. Glutenvrij product, geschikt voor coeliakiepatiënten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 18 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese verordeningen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EEG en 1333/2008 EG. Spaanse regelgeving: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

MILD

SMEERKAAS MET ROOKSMAAK

Beschrijving

Romige saus om te smeren op gestoofde aardappelen, frietjes, brood, toast, sandwiches, salades, taco's, nacho's, arepa's, pasteitjes, hallaca en om te serveren bij gegrild, gebakken of gestoofd vlees en vis.

Ingrediënten

Zonnebloemolie, melk, vette belegen kaas, smeltkaas: belegen kazen (gepasteuriseerde koe-, schapen- en geitenmelk, stremsel, zuursel (melk), zout, conserveringsmiddelen: kalium- en natriumnitrat, lysozym (ei)), boter, melkeiwit, zetmeel, smeltzouten (E-452, E-340, E-331), zuurteregelaar (E-270), zout, conserveringsmiddel: E-202], olijfolie, gemodificeerd zetmeel, zout, knoflookgranulaat, gemalen knoflook, natuurlijk aroma, antioxidant: citroenzuur; rookaroma, verdikkingsmiddel: xanthaangom; conserveringsmiddel: kaliumsorbaat; gemodificeerd zetmeel; pittige paprika-extract.

Bereiding

Na het malen en mengen van alle ingrediënten wordt het in de presentatieverpakking gedaan.
Temperatuurgecontroleerde verpakking.



Soort verpakking	Glazen container met metalen deksel
Inhoud	200g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	8438001466389
Organoleptische eigenschappen:	<i>Uiterlijk:</i> kenmerkend en typisch voor het product <i>Kleur:</i> witachtig <i>Geur:</i> karakteristieke geur van een gemiddelde intensiteit en duurzaamheid <i>Textuur:</i> romig
GGO's	Bevat geen GGO's
Etikettering	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Het product is klaar voor consumptie. Roeren voor gebruik.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht Bewaar het product na opening in de koelkast en consumeer het binnen maximaal een maand.
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten, behalve personen met een zuivel- of lactose-intolerantie. Glutenvrij product, geschikt voor coeliakiepatiënten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 18 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese verordeningen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EEG en 1333/2008 EG. Spaanse regelgeving: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

PITTIG

ALMOGROTE

Beschrijving

Romige smeercreme die typisch is voor het eiland La Gomera, gemaakt van vette gerijpte geitenkaas; kan gesmeerd worden op brood, toast, arepa's, aardappelen, enz. Je kunt almogrote ook gebruiken op jouw sandwiches, broodjes of als vulling voor je omeletten.

Ingrediënten

Vette belegen kaas (melk), zonnebloemolie, knoflookgranulaat, zoete paprika (capsicum annum), antioxidant: citroenzuur, conserveringsmiddel: kaliumsorbaat; natuurlijk aroma kleurstof: paprika-extract; pittige paprika-extract.

Bereiding

Ambachtelijk vervaardigd product volgens het originele recept van La Gomera. Na het malen en mengen van alle ingrediënten wordt het in de presentatieverpakking gedaan. Temperatuurgecontroleerde verpakking. De glazen container ondergaat een pasteurisatieproces.



Soort verpakking	Glazen container met metalen deksel
Inhoud	200g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	8437017716396
Organoleptische eigenschappen:	<i>Uiterlijk:</i> kenmerkend en typisch voor het product <i>Kleur:</i> oranje en rood <i>Geur:</i> karakteristieke geur van een gemiddelde intensiteit en duurzaamheid <i>Textuur:</i> romig
GGO's	Bevat geen GGO's
Etikettering	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Het product is klaar voor consumptie. Roeren voor gebruik.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht Bewaar het product na opening in de koelkast en consumeer het binnen maximaal een maand.
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten, behalve personen met een zuivel- of lactose-intolerantie. Glutenvrij product, geschikt voor coeliakiepatiënten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 18 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese verordeningen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EEG en 1333/2008 EG. Spaanse regelgeving: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

MILD

ALMOGROTE

Beschrijving

Romige smeercreme die typisch is voor het eiland La Gomera, gemaakt van vette gerijpte geitenkaas; kan gesmeerd worden op brood, toast, arepa's, aardappelen, enz.

Je kunt almogrote ook gebruiken op jouw sandwiches, broodjes of als vulling voor je omeletten.

Ingrediënten

Vette belegen kaas (melk), zonnebloemolie, knoflookgranulaat, zoete paprika (capsicum annum), antioxidant: citroenzuur, conserveringsmiddel: kaliumsorbaat; natuurlijk aroma kleurstof: paprika-extract; pittige paprika-extract.

Bereiding

Ambachtelijk vervaardigd product volgens het originele recept van La Gomera. Na het malen en mengen van alle ingrediënten wordt het in de presentatieverpakking gedaan.

Temperatuurgecontroleerde verpakking.

De glazen container ondergaat een pasteurisatieproces.



Soort verpakking	Glazen container met metalen deksel
Inhoud	200g - 110g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	200g: 8437017716402 - 110g: 8437017716389
Organoleptische eigenschappen:	<i>Uiterlijk:</i> kenmerkend en typisch voor het product <i>Kleur:</i> oranje en rood <i>Geur:</i> karakteristieke geur van een gemiddelde intensiteit en duurzaamheid <i>Textuur:</i> romig
GGO's	Bevat geen GGO's
Etikettering	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Het product is klaar voor consumptie. Roeren voor gebruik.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht Bewaar het product na opening in de koelkast en consumeer het binnen maximaal een maand.
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten, behalve personen met een zuivel- of lactose-intolerantie. Glutenvrij product, geschikt voor coeliakiepatiënten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 18 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese verordeningen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EEG en 1333/2008 EG. Spaanse regelgeving: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

VISKUIT

Beschrijving

Dit product blaast de mythische 'caviar gomero' die werd gemaakt in de oude fabrieken van La Gomera nieuw leven in. Het wordt geserveerd als aperitief of tapa en wordt gegeten op brood, toast, cake, ...vergezeld van een glas rode of witte wijn, of een biertje. Het kan ook over een salade gestrooid worden, door spaghetti gemengd worden, zoals bottarga in Italië.

Ingrediënten

Tonijnkuit, zonnebloemolie, geraffineerde pomace olijfolie, zout en natuurlijk aroma.

Bereiding

Na het malen en mengen van alle ingrediënten wordt het in de presentatieverpakking gedaan. De glazen container ondergaat een pasteurisatieproces.



Soort verpakking	Glazen container met metalen deksel
Inhoud	120g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	8438001466068
Organoleptische eigenschappen:	<i>Uiterlijk:</i> kenmerkend en typisch voor het product <i>Kleur:</i> bruin <i>Geur:</i> karakteristieke geur van een gemiddelde intensiteit en duurzaamheid <i>Textuur:</i> romig
GGO's	Bevat geen GGO's
Etikettering	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Het product is klaar voor consumptie. Roeren voor gebruik.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht. Bewaar het product na opening in de koelkast en consumeer het binnen maximaal een maand.
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten, behalve personen met een zuivel- of lactose-intolerantie. Glutenvrij product, geschikt voor coeliakiepatiënten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 18 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese verordeningen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EEG en 1333/2008 EG. Spaanse regelgeving: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

JAMÓN ENDIABLADO

Beschrijving

Van vlees gemaakte conserven klaar voor consumptie. Het product kan worden gesmeerd op arepa's, brood, koekjes, casabes, broodjes, ovenschotels, enz. Je kunt het combineren met kazen: wit, geel of gesmolten. Je kunt het ook gebruiken om pastasauzen of pizzasauzen op smaak te brengen.

Ingrediënten

Varkenslende, varkenskogel, bouillon (water, zout, conserveringsmiddel: E-250); eiwit en wei, kruidenmengsel (bevat mosterd), ui, stabilisator: E-451, E-316; zuurteregelaar: E-331; conserveringsmiddel: E-262ii, verdikkingsmiddel: mono-diglyceriden van vetzuren.

Bereiding

Na het koken van het vlees, het malen en mengen van alle ingrediënten, wordt het verpakt in de presentatievorm. De glazen container ondergaat een pasteurisatieproces.



Soort verpakking	Glazen container met metalen deksel
Inhoud	200g - 90g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	200g: 8438001466297 - 90g: 8438001466273
Organoleptische eigenschappen:	<i>Uiterlijk:</i> kenmerkend en typisch voor het product <i>Kleur:</i> roze-bruin <i>Geur:</i> karakteristieke geur van een gemiddelde intensiteit en duurzaamheid <i>Textuur:</i> romig
GGO's	Bevat geen GGO's
Etikettering	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Het product is klaar voor consumptie. Roeren voor gebruik.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht. Bewaar het product na opening in de koelkast en consumeer het binnen maximaal een maand.
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren
Beoogd gebruik van het product	Niet geschikt voor consumenten die allergisch zijn voor MOSTERD of een lactose-intolerantie hebben.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 18 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese verordeningen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EEG en 1333/2008 EG. Spaanse regelgeving: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.



MARMELADE EN JAM

APPEL-VIJGEN JAM

Beschrijving

Jam die gebruikt wordt in banketbakkersproducten als taarten en yoghurt. Het kan ook worden geserveerd bij vlees, toast, gegrilde kazen, enz.

Ingrediënten

31,3% Vijgen, water, 21,6% appelpulp, suiker, maïszetmeel, pectine, kleurstof: E-124, E-122; conserveringsmiddel: kaliumsorbaat; antioxidant: citroenzuur.

Bereiding

Na het malen en mengen van alle ingrediënten wordt het in de presentatieverpakking gedaan.



Soort verpakking	Glazen container met metalen deksel
Inhoud	240g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	8437017716471
Organoleptische eigenschappen:	<i>Uiterlijk:</i> kenmerkend <i>Kleur:</i> rood-paars <i>Geur:</i> aangenaam <i>Textuur:</i> romig
GGO's	Bevat geen GGO's
Etikettering	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Het product is klaar voor consumptie. Roeren voor gebruik.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht. Bewaar het product na opening in de koelkast en consumeer het binnen maximaal een maand.
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten, behalve personen met een zuivel- of lactose-intolerantie. Glutenvrij product, geschikt voor coeliakiepatiënten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 18 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese verordeningen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EEG en 1333/2008 EG. Spaanse regelgeving: RD 2420/1978, Decreet 21/11/1984 inzake ingeblikte groenten en RD 863/2003.

PAPAJA- SINAASAPPEL JAM

Beschrijving

Jam die gebruikt wordt in banketbakkersproducten als taarten en yoghurt. Het kan ook worden geserveerd bij vlees, toast, gegrilde kazen, enz.

Ingrediënten

31,43% papaja, water, suiker, 18,86% sinaasappel, maïszetmeel, pectine (suiker; zuurteregelaars: citroenzuur, natriumcitraat en kaliumfosfaat, geleermiddelen: carrageen en pectinen; bindmiddelen: johannespitbroodmeel en Arabische gom; dextrose); kleurstof: E-100 (water, kleurstof: curcumine, propyleenglycol, verdikkingsmiddel: xanthaangom, zuurteregelaar: citroenzuur, conserveringsmiddel: kaliumsorbaat), conserveringsmiddel: kaliumsorbaat; antioxidant: citroenzuur.

Bereiding

Na het malen en mengen van alle ingrediënten wordt het in de presentatieverpakking gedaan.



Soort verpakking	Glazen container met metalen deksel
Inhoud	240g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	8437017716532
Organoleptische eigenschappen:	Uiterlijk: kenmerkend Kleur: oranje Geur: kenmerkend Textuur: romig
GGO's	Bevat geen GGO's
Etikettering	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Het product is klaar voor consumptie. Roeren voor gebruik.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht. Bewaar het product na opening in de koelkast en consumeer het binnen maximaal een maand.
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten, behalve personen met een zuivel- of lactose-intolerantie. Glutenvrij product, geschikt voor coeliakiepatiënten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 18 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese verordeningen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EEG en 1333/2008 EG. Spaanse regelgeving: RD 2420/1978, Decreet 21/11/1984 inzake ingeblikte groenten en RD 863/2003.

BIENMESABE



Beschrijving

Het is een dessert dat je zo kunt eten, of met room, ijs, wafels, pannenkoeken, enz., naar de smaak van de consument.

Ingrediënten

Water, suiker, 20,1% amandel, gepasteuriseerd eigeel, maïszetmeel, citroen en kaneelstokjes.

Bereiding

Na het malen en mengen van alle ingrediënten wordt het in de presentatieverpakking gedaan.

De glazen container ondergaat een pasteurisatieproces.

Soort verpakking	Glazen container met metalen deksel
Inhoud	240g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	8437017716532
Organoleptische eigenschappen:	<i>Uiterlijk:</i> kenmerkend en typisch voor het product <i>Kleur:</i> bruin <i>Geur:</i> amandelen, zoet met gemiddelde intensiteit en duurzaamheid <i>Textuur:</i> stevig en dense
GGO's	Bevat geen GGO's
Etikettering	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Het product is klaar voor consumptie. Roeren voor gebruik.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht. Bewaar het product na opening in de koelkast en consumeer het binnen maximaal een maand.
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten, behalve personen met een zuivel- of lactose-intolerantie. Glutenvrij product, geschikt voor coeliakiepatiënten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 18 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese verordeningen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EEG en 1333/2008 EG. Spaanse regelgeving: RD 2420/1978, Decreet 21/11/1984 inzake ingeblikte groenten en RD 863/2003.



HONING, SAPPEN EN PLANTA- ARDIGE SIROPEN

BLOEMENHONING

Beschrijving

Dit is een ambachtelijk vervaardigd product (zonder conserveringsmiddelen of kunstmatige kleurstoffen). Het kan zo gegeten worden of op toast of in snoep (flan, gebrande melk, zachte kaas, enz.).

Ingrediënten

Bloemenhoning

Bereiding

Ambachtelijk vervaardigd product. Temperatuurgecontroleerde verpakking.



Soort verpakking	Glazen container met metalen deksel
Inhoud	300g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	8437017716532
Organoleptische eigenschappen:	<i>Uiterlijk:</i> kenmerkend en typisch voor het product <i>Kleur:</i> bruin <i>Geur:</i> zoet met gemiddelde intensiteit en duurzaamheid <i>Textuur:</i> dense
GGO's	Bevat geen GGO's
Etikettering	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Het product is klaar voor consumptie. Roeren voor gebruik.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht. Bewaar het product na opening in de koelkast en consumeer het binnen maximaal een maand.
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten, behalve personen met een zuivel- of lactose-intolerantie. Glutenvrij product, geschikt voor coeliakiepatiënten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 18 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese regelgeving: EG-verordening 178/2002, EG-verordening 852/2004, EU-verordening 2021/382, EG-verordening 2073/2005, EG-verordening 853/2004, EG-verordening 1333/2008, EG-verordening 1881/2006 en EEG-verordening 315/93.

PALMSAP

Beschrijving

Dit is een ambachtelijk vervaardigd product (zonder conserveringsmiddelen of kunstmatige kleurstoffen). Het kan zo gegeten worden of in banketbakkerswaren (flan, gebakken melk, zachte kaas, ijs, enz.).

Ingrediënten

Palmsap

Bereiding

Ambachtelijk vervaardigd product. Temperatuurgecontroleerde verpakking.



Soort verpakking	Glazen container met metalen deksel
Inhoud	500ml - 305ml
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	500ml: 8437017716808 - 305ml: 8437017716792
Organoleptische eigenschappen:	<i>Uiterlijk:</i> kenmerkend en typisch voor het product <i>Kleur:</i> bruin <i>Geur:</i> zoet met gemiddelde intensiteit en duurzaamheid <i>Textuur:</i> dense
GGO's	Bevat geen GGO's
Etikettering	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Het product is klaar voor consumptie. Roeren voor gebruik.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht. Bewaar het product na opening in de koelkast en consumeer het binnen maximaal een maand.
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten, behalve personen met een zuivel- of lactose-intolerantie. Glutenvrij product, geschikt voor coeliakiepatiënten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 18 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese regelgeving: EG-verordening 178/2002, EG-verordening 852/2004, EU-verordening 2021/382, EG-verordening 2073/2005, EG-verordening 853/2004, EG-verordening 1333/2008, EG-verordening 1881/2006 en EEG-verordening 315/93.

RIETSUIKERMELASSE

Beschrijving

Palm- en suikerriet siroop (plantensap of gekookt palmsap, en suikerrietsap). Deze natuurlijke siropen kunnen worden gebruikt bij yoghurt, salades, vlaai, geroosterde melk, quesillo...

Ingrediënten

Rietsuikermelasse

Bereiding

Ambachtelijk vervaardigd product.
Temperatuurgecontroleerde verpakking.



Soort verpakking	Glazen container met metalen deksel
Inhoud	500ml - 305ml
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	500ml: 8437017716761 - 305ml: 8437017716754
Organoleptische eigenschappen:	<i>Uiterlijk:</i> kenmerkend en typisch voor het product <i>Kleur:</i> bruin <i>Geur:</i> zoet met gemiddelde intensiteit en duurzaamheid <i>Textuur:</i> dense
GGO's	Bevat geen GGO's
Etikettering	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Het product is klaar voor consumptie. Roeren voor gebruik.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht. Bewaar het product na opening in de koelkast en consumeer het binnen maximaal een maand.
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten, behalve personen met een zuivel- of lactose-intolerantie. Glutenvrij product, geschikt voor coeliakiepatiënten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 18 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese regelgeving: EG-verordening 178/2002, EG-verordening 852/2004, EU-verordening 2021/382, EG-verordening 2073/2005, EG-verordening 853/2004, EG-verordening 1333/2008, EG-verordening 1881/2006 en EEG-verordening 315/93.



KRUIDENMIXEN

KORIANDER MOJO KRUIDEN

Beschrijving

Typische kruiden die worden gebruikt om vlees- en visgerechten, groenten, aardappelen, stoofschotels, soepen, enz., op smaak te brengen en te verrijken.

Naar de smaak van de consument kan hieraan olie en azijn worden toegevoegd

Ingrediënten

Knoflookgranulaat, 15,5% koriander korrels, gedroogde peterselie, 11,8% gemalen koriander, gemalen komijn.

Bereiding

Na het mengen van alle ingrediënten wordt het verpakt in de presentatievorm.



Soort verpakking	Plastic verpakking
Inhoud	75g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	8437017716594
Organoleptische eigenschappen:	Uiterlijk: kenmerkend en typisch voor het product Kleur: groen Geur: karakteristieke geur van gemiddelde intensiteit en duurzaamheid Textuur: droog
GGO's	Bevat geen GGO's
Etiketgeving	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Doe het product in een blender met olie, een scheutje azijn, water en zout naar smaak. Hoeveelheden, ongeveer: 500 ml olie, 400 ml water en 100 ml azijn.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 24 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese regelgeving: EG-verordening 178/2002, EG-verordening 852/2004, EU-verordening 2021/382, EG-verordening 2073/2005, EG-verordening 853/2004, EG-verordening 1333/2008, EG-verordening 1881/2006 en EEG-verordening 315/93. Spaanse regelgeving: RD 2244/1984, RD 40/2010 en RD 135/2010.

SALMOREJO KRUIDEN

Beschrijving

Typische kruiden die worden gebruikt om vlees- en visgerechten, groenten, aardappelen, stoofschotels, soepen, enz., op smaak te brengen en te verrijken. Naar de smaak van de consument kan hieraan olie en azijn worden toegevoegd.

Ingrediënten

Knoflookgranulaat, paprikavlokken, milde paprikapoeder, oregano, gedroogde peterselie en tijm.

Bereiding

Na het mengen van alle ingrediënten wordt het verpakt in de presentatievorm.



Soort verpakking	Plastic verpakking
Inhoud	75g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	8437017716624
Organoleptische eigenschappen:	<i>Uiterlijk:</i> kenmerkend en typisch voor het product <i>Kleur:</i> oranje en rood <i>Geur:</i> karakteristieke geur van gemiddelde intensiteit en duurzaamheid <i>Textuur:</i> droog
GGO's	Bevat geen GGO's
Etiketgeving	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Doe het product in een blender met olie, een scheutje azijn, water en zout naar smaak. Hoeveelheden, ongeveer: 500 ml olie, 400 ml water en 100 ml azijn.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 24 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese regelgeving: EG-verordening 178/2002, EG-verordening 852/2004, EU-verordening 2021/382, EG-verordening 2073/2005, EG-verordening 853/2004, EG-verordening 1333/2008, EG-verordening 1881/2006 en EEG-verordening 315/93. Spaanse regelgeving: RD 2244/1984, RD 40/2010 en RD 135/2010.

ADOBO CANARIO

Beschrijving

Typische kruiden die worden gebruikt om vlees- en visgerechten, groenten, aardappelen, stoofschotels, soepen, enz., op smaak te brengen en te verrijken.

Naar de smaak van de consument kan hieraan olie en azijn worden toegevoegd.

Ingrediënten

Knoflookgranulaat, paprikavlokken, oregano, milde paprikapoeder, gemalen komijn, tijm.

Bereiding

Na het mengen van alle ingrediënten wordt het verpakt in de presentatievorm.



Soort verpakking	Plastic verpakking
Inhoud	75g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	8437017716570
Organoleptische eigenschappen:	<i>Uiterlijk:</i> kenmerkend en typisch voor het product <i>Kleur:</i> oranje en rood <i>Geur:</i> karakteristieke geur van gemiddelde intensiteit en duurzaamheid <i>Textuur:</i> droog
GGO's	Bevat geen GGO's
Etikettering	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Doe het product in een blender met olie, een scheutje azijn, water en zout naar smaak. Hoeveelheden, ongeveer: 500 ml olie, 400 ml water en 100 ml azijn.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 24 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese regelgeving: EG-verordening 178/2002, EG-verordening 852/2004, EU-verordening 2021/382, EG-verordening 2073/2005, EG-verordening 853/2004, EG-verordening 1333/2008, EG-verordening 1881/2006 en EEG-verordening 315/93. Spaanse regelgeving: RD 2244/1984, RD 40/2010 en RD 135/2010.

MOJO PICÓN KRUIDEN

Beschrijving

Typische kruiden die worden gebruikt om vlees- en visgerechten, groenten, aardappelen, stoofschotels, soepen, enz., op smaak te brengen en te verrijken.

Naar de smaak van de consument kan hieraan olie en azijn worden toegevoegd.

Ingrediënten

Knoflookgranulaat, paprikavlokken, gemalen komijn, gemalen cayennepepper, milde paprikapoeder.

Bereiding

Na het mengen van alle ingrediënten wordt het verpakt in de presentatievorm.



Soort verpakking	Plastic verpakking
Inhoud	75g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	8437017716600
Organoleptische eigenschappen:	<i>Uiterlijk:</i> kenmerkend en typisch voor het product <i>Kleur:</i> oranje en rood <i>Geur:</i> karakteristieke geur van gemiddelde intensiteit en duurzaamheid <i>Textuur:</i> droog
GGO's	Bevat geen GGO's
Etiketgeving	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Doe het product in een blender met olie, een scheutje azijn, water en zout naar smaak. Hoeveelheden, ongeveer: 500 ml olie, 400 ml water en 100 ml azijn.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 24 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese regelgeving: EG-verordening 178/2002, EG-verordening 852/2004, EU-verordening 2021/382, EG-verordening 2073/2005, EG-verordening 853/2004, EG-verordening 1333/2008, EG-verordening 1881/2006 en EEG-verordening 315/93. Spaanse regelgeving: RD 2244/1984, RD 40/2010 en RD 135/2010.

ADOBO COMPLETO

Beschrijving

Kruiden voor alle soorten vlees, groenten, vis, sauzen en aardappelen.

Ingrediënten

Zout, komijn, zwarte peper, knoflookgranulaat, kruidenmengsel en witte peper.

Bereiding

Na het mengen van alle ingrediënten wordt het verpakt in de presentatievorm.



Soort verpakking	Glazen container
Inhoud	200g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	8438001466303
Organoleptische eigenschappen:	<i>Uiterlijk:</i> kenmerkend en typisch voor het product <i>Kleur:</i> groen <i>Geur:</i> karakteristieke geur van gemiddelde intensiteit en duurzaamheid <i>Textuur:</i> droog
GGO's	Bevat geen GGO's
Etikettering	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Doe het product in een blender met olie, een scheutje azijn, water en zout naar smaak. Hoeveelheden, ongeveer: 500 ml olie, 400 ml water en 100 ml azijn.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 24 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese regelgeving: EG-verordening 178/2002, EG-verordening 852/2004, EU-verordening 2021/382, EG-verordening 2073/2005, EG-verordening 853/2004, EG-verordening 1333/2008, EG-verordening 1881/2006 en EEG-verordening 315/93. Spaanse regelgeving: RD 2244/1984, RD 40/2010 en RD 135/2010.

SAFFLOER BLOEM

Beschrijving

Typische kruiden die worden gebruikt om vlees- en visgerechten, groenten, aardappelen, stoofschotels, soepen, enz., op smaak te brengen en te verrijken.

Naar de smaak van de consument kan hieraan olie en azijn worden toegevoegd

Ingrediënten

Gedroogde carthamus tinctorius.

Bereiding

Na het mengen van alle ingrediënten wordt het verpakt in de presentatievorm.



Soort verpakking	Plastic verpakking
Inhoud	3g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	8437017716631
Organoleptische eigenschappen:	<i>Uiterlijk:</i> kenmerkend en typisch voor het product <i>Kleur:</i> rood <i>Geur:</i> karakteristieke geur van gemiddelde intensiteit en duurzaamheid <i>Textuur:</i> droog
GGO's	Bevat geen GGO's
Etikettering	Voldoet aan de vereisten van Verordening (EU) 1169/2011 en de wijzigingen daarvan
Aanbeveling voor gebruik	Doe het product in een blender met olie, een scheutje azijn, water en zout naar smaak. Hoeveelheden, ongeveer: 500 ml olie, 400 ml water en 100 ml azijn.
Hoe te bewaren	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen direct zonlicht
Hoe te vervoeren	Dient vervoerd te worden in voertuigen die uitsluitend bestemd zijn voor de distributie van voedingsmiddelen met en zonder koelsysteem. Niet samen met non-food producten vervoeren.
Beoogd gebruik van het product	Geschikt voor alle consumenten.
Houdbaarheid	De houdbaarheidsdatum is 24 maanden vanaf de dag van productie.
Toepasselijke wetgeving	Dit product is conform de huidige Spaanse en Europese wetgeving, dit is inclusief naleving van de wetgeving inzake maximale verontreinigingsgrenzen, microbiologische criteria en radioactiviteitsnormen zoals vastgesteld door de EEG. Europese regelgeving: EG-verordening 178/2002, EG-verordening 852/2004, EU-verordening 2021/382, EG-verordening 2073/2005, EG-verordening 853/2004, EG-verordening 1333/2008, EG-verordening 1881/2006 en EEG-verordening 315/93. Spaanse regelgeving: RD 2244/1984, RD 40/2010 en RD 135/2010.



PACKS

MOJO PICÓN & MOJO VERDE

Beschrijving

Typische Canarische sauzen om vlees- en visgerechten, groenten, aardappelen, stoofschotels, soepen, salades, enz., op smaak te brengen en te verrijken. Het zijn geconcentreerde mojo's, die rechtstreeks worden geconsumeerd of waaraan naar smaak olie en azijn kan worden toegevoegd.

Ingrediënten

Mojo picón: Water, zoete paprika (*capsicum annum*), zonnebloemolie wijnazijn (bevat sulfieten), gemalen knoflook, gemodificeerd zetmeel; zout, gemalen komijn, verdikkingsmiddel: xanthaangom; natuurlijk aroma; kleurstof: paprika-extract.

Mojo verde: Water, zonnebloemolie, groene paprika, wijnazijn (bevat sulfieten), gemodificeerd zetmeel, gemalen knoflook, zout, gemalen komijn, verse peterselie, verdikkingsmiddel: xanthaangom; gedroogde peterselie, natuurlijk aroma, kleurstof: chlorofyl- en chlorofyllinekopercomplex.

Bereiding

Na het mengen van alle ingrediënten wordt het verpakt in de presentatievorm.



Soort verpakking	Glazen container met metalen deksel
Inhoud	180g: 2stuks van 90g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	8438001466082

BRAVA CANARIA

Beschrijving

Typische Canarische sauzen om vlees- en visgerechten, groenten, aardappelen, stoofschotels, soepen, salades, enz., op smaak te brengen en te verrijken. Het zijn geconcentreerde mojo's, die rechtstreeks worden geconsumeerd of waaraan naar smaak olie en azijn kan worden toegevoegd.

Ingrediënten

Alioli: Zonnebloemolie, melk, olijfolie, 1,51% verse peterselie, zout, 0,76% knoflookgranulaat, 0,59% gemalen knoflook, antioxidant: citroenzuur; natuurlijk aroma, conserveringsmiddel: kaliumsorbaat; gemodificeerd zetmeel, verdikkingsmiddel: xanthaangom.

Salsa Brava: 59% gemalen tomaat (gemalen tomaten, zout en antioxidant: citroenzuur), water, zonnebloemolie, suiker, zout, gemalen ui, vleesbouillon [jodiumhoudend zout, plantaardig palmvet, smaakversterkers (mononatriumglutamaat, dinatrium-5'-ribonucleotiden), ui-extract, plantaardig eiwitextract (met soja), aroma (met soja), extra virgen olijfolie 1%, peterselie], gemalen cayennepeper, milde paprikapoeder, gemalen knoflook, gemodificeerd zetmeel, antioxidanten: citroenzuur, ascorbinezuur; laurierblad, verdikkingsmiddel: xanthaangom; conserveringsmiddel: kaliumsorbaat.

Bereiding

Na het mengen van alle ingrediënten wordt het verpakt in de presentatievorm.



Soort verpakking	Glazen container met metalen deksel
Inhoud	180g: 2stuks van 90g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	8438001466464

MOJO ROJO & MOJO VERDE

Beschrijving

Typische Canarische sauzen om vlees- en visgerechten, groenten, aardappelen, stoofschotels, soepen, salades, enz., op smaak te brengen en te verrijken. Het zijn geconcentreerde mojo's, die rechtstreeks worden geconsumeerd of waaraan naar smaak olie en azijn kan worden toegevoegd.

Ingrediënten

Mojo Rojo: Water, zonnebloemolie, rode paprika, wijnazijn (bevat sulfieten), gemodificeerd zetmeel; gemalen knoflook, zout, zoet paprikapoeder, gemalen komijn, verdikkingsmiddel: xanthaangom; natuurlijk aroma, kleurstof: paprika-extract; pittige paprika-extract.

Mojo Verde : Water, zonnebloemolie, groene paprika, wijnazijn (bevat sulfieten), gemodificeerd zetmeel, gemalen knoflook, zout, gemalen komijn, verse peterselie, verdikkingsmiddel: xanthaangom; gedroogde peterselie, natuurlijk aroma, kleurstof: chlorofyl- en chlorofyllinekopercomplex.

Bereiding

Na het malen en mengen van alle ingrediënten wordt het in de presentatieverpakking gedaan. Met stoom gesteriliseerd en verzegeld. De glazen container ondergaat een pasteurisatieproces.



Soort verpakking	Glazen container met metalen deksel
Inhoud	240g: 2stuks van 120g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	8438001466082

MOJO PICÓN & KORIANDER MOJO

Beschrijving

Typische Canarische sauzen om vlees- en visgerechten, groenten, aardappelen, stoofschotels, soepen, salades, enz., op smaak te brengen en te verrijken. Het zijn geconcentreerde mojo's, die rechtstreeks worden geconsumeerd of waaraan naar smaak olie en azijn kan worden toegevoegd.

Ingrediënten

Mojo Picón: Water, zoete paprika (capsicum annum), zonnebloemolie wijnazijn (bevat sulfieten), gemalen knoflook, gemodificeerd zetmeel; zout, gemalen komijn, verdikkingsmiddel: xanthaangom; natuurlijk aroma; kleurstof: paprika-extract.

Koriander Mojo: Zonnebloemolie, water, 14,3% koriander, 1,9% gemalen knoflook, wijnazijn (bevat sulfieten), zout, gemalen komijn, natuurlijk aroma, gemodificeerd zetmeel, verdikkingsmiddel: xanthaangom.

Bereiding

Na het malen en mengen van alle ingrediënten wordt het in de presentatieverpakking gedaan. Met stoom gesteriliseerd en verzegeld. De glazen container ondergaat een pasteurisatieproces.



<i>Soort verpakking</i>	Glazen container met metalen deksel
<i>Inhoud</i>	240g: 2stuks van 120g
<i>Soort etiket</i>	Zelfklevend
<i>EAN</i>	8438001466082

MOJO ROJO, VERDE & ALMOGROTE

Beschrijving

Mojo's: Typische Canarische sauzen om vlees- en visgerechten, groenten, aardappelen, stoofschotels, soepen, salades, enz., op smaak te brengen en te verrijken. Het zijn geconcentreerde mojo's, die rechtstreeks worden geconsumeerd of waaraan naar smaak olie en azijn kan worden toegevoegd.

Almogrote: Romige smeercrème die typisch is voor het eiland La Gomera, gemaakt van vette gerijpte geitenkaas; kan gesmeerd worden op brood, toast, arepa's, aardappelen, enz. Je kunt almogrote ook gebruiken op jouw sandwiches, broodjes of als vulling voor je omeletten.

Ingrediënten

Mojo rojo: Water, zonnebloemolie, rode paprika, wijnazijn (bevat sulfieten), gemodificeerd zetmeel; gemalen knoflook, zout, milde paprikapoeder, gemalen komijn, verdikkingsmiddel: xanthaangom; natuurlijk aroma, kleurstof: paprika-extract; pittige paprika-extract.

Mojo verde: Water, zonnebloemolie, groene paprika, wijnazijn (bevat sulfieten), gemodificeerd zetmeel, gemalen knoflook, zout, gemalen komijn, verse peterselie, verdikkingsmiddel: xanthaangom; gedroogde peterselie, natuurlijk aroma; kleurstof: chlorofyl- en chlorofyllinekopercomplex.

Almogrote: Vette belegen kaas (melk), zonnebloemolie, knoflookgranulaat, zoete paprika (capsicum annum), antioxidant: citroenzuur, conserveringsmiddel: kaliumsorbaat; natuurlijk aroma kleurstof: paprika-extract; pittige paprika-extract.



Soort verpakking	Glazen container met metalen deksel
Inhoud	350g: 2stuks van 120g y 1stuks van 110g
Soort etiket	Zelfklevend
EAN	8437017716198

Bereiding

Na het malen en mengen van alle ingrediënten wordt het in de presentatieverpakking gedaan. Met stoom gesteriliseerd en verzegeld. De glazen container ondergaat een pasteurisatieproces.



AUTHENTIEKE CANARISCHE SAUZEN

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

www.argodeyfortaleza.com