



# Argodey Fortaleza

AUTÉNTICAS SALSAS CANARIAS

## KATALOG DER TROCKENPRODUKTE



# EINLEITUNG

## „DAS WAHRE ERBE BEGINNT WÄHREND DES LEBENS“.

Unsere Vorfahren waren zu vielen Zeiten in ihrem Leben von Kesseln, Kochern, hochwertigen Rohstoffen und traditionellen Ideen in Kombination mit innovativen Ideen umgeben, die sie im Laufe der Jahre gesammelt oder durch Freundschaften aus verschiedenen Teilen der Welt eingebracht haben.

**Argodey Fortaleza** ist das Produkt dieser Verschmelzung, und wir haben all das Wissen, das wir von unseren Vorfahren überliefert bekommen haben, in die Praxis umgesetzt, um es auf dem Markt anzubieten.

So entstand **Argodey Fortaleza**, ein Familienunternehmen, das von Kanariern mit dem Ziel gegründet wurde, die reiche und vielfältige Gastronomie der Kanarischen Inseln zu fördern, die eine Verschmelzung mehrerer Kulturen darstellt (eine Verschmelzung der uralten kulinarischen Traditionen und Bräuche aus Spanien, Portugal, Lateinamerika und Nordafrika) und ein Zeichen der kulturellen Identität der Inselgruppe ist.

Nach 30 Jahren harter Arbeit sind wir auf den Kanarischen Inseln nach wie vor Marktführer im Bereich der traditionellen, sämigen Saucen und Pasten, wobei unsere Spezialitäten *Mojos* und *Almogrote* hervorstechen.

Unsere Produktpalette besteht aus verschiedenen Produkten wie Pasten und Aufstrichen, Saucen und Mojos sowie Sirupen, Fruchtkonfitüren, Gewürzzubereitungen, Honig und Baumsäften oder pflanzlichen Sirupen, die wir auf den gesamten Kanarischen Inseln herstellen und vertreiben, sowohl über den Einzelhandel als auch den Großhandel.

Qualität ist Teil unserer Kultur, und deshalb richten wir uns nicht nur nach europäischen Normen, sondern auch nach den IFS, den *International Featured Standards*, die den Qualitätsstandard all unserer Produkte und Prozesse bestimmen und garantieren.



# TROCKENPRODUKTE

Unsere Produkte werden je nach Lagerungsart in zwei Kategorien eingeteilt: Trockenprodukte und Produkte, die gekühlt gelagert werden müssen.

In der Kategorie der Trockenerzeugnisse finden wir: Saucen und typisch kanarische *Mojos*, Cremes und streichfeste Pasten, Konfitüren, Gewürze, Honig, Sirup und Marmeladen. In der Kategorie der gekühlten Produkte finden wir: Saucen und *Mojos* sowie Cremes und Brotaufstriche. Trockenprodukte haben den Vorteil, dass sie nicht gekühlt werden müssen, sondern bei Raumtemperatur aufbewahrt werden können, was sie für Reisen und Souvenirs praktischer macht als gekühlte Produkte.

Was die Haltbarkeit unserer Produkte anbelangt, so haben Saucen und *Mojos*, Cremes und streichfeste Pasten eine Haltbarkeit von bis zu 180 Tagen, Würzmittel eine Haltbarkeit von bis zu 24 Monaten und Konfitüren und Sirupe oder Pflanzensirupe eine Haltbarkeit von maximal 100 Tagen ab Herstellungsdatum.

Argodey Fortaleza ist bestrebt, alle Geschmäcker zu treffen, und stellt auf Wunsch seiner Kunden auch für Eigenmarken her.

# INHALTSVERZEICHNIS

## SAUGEN UND MOJOS 05

*Mojo Rojo scharf*  
*Mojo Rojo mild*  
*Mojo Picón scharf*  
*Mojo Picón mild*  
*Mojo Verde scharf*  
*Mojo Verde mild*  
*Kanarische Pikante Sauce rot*  
*Kanarische Pikante Sauce grün*  
*Mojo Verde aus Avocados*  
*Mojo Rojo aus Avocados*  
*Alioli scharf*  
*Alioli mild*

## GREMES UND AUFSTRICHE 18

*Käsecreme scharf mit Räuchergeschmack*  
*Käsecreme mild mit Räuchergeschmack*  
*Scharfer Almogrote*  
*Milder Almogrote*  
*Fischrogen*  
*Teuflicher Schinken*

## MARMELADEN UND SÜSSPEISEN 25

*Marmelade aus Kaktusfeigen und Äpfeln*  
*Marmelade aus Papaya und Orangen*  
*Bienmesabe (Mandelpaste)*

## HONIG, BAUMSAFT UND PFLANZENSIRUP 29

## GEWÜRZZUBEREITUNGEN 33

*Koriander-Mojo-Würze*  
*Salmorejo-Würze*  
*Kanarische Marinade*  
*Würze aus Mojo Picón*  
*Komplettmarinade*  
*Färberdistelblüte*

## GEBINDE 40

*Mojo Picón & Mojo Verde*  
*Kanarische Brava (Brava und Alioli)*  
*Mojo Rojo & Mojo Verde*  
*Mojo Picón & Mojo Koriander*  
*Mojo Rojo, Mojo Verde & Almogrote*



# SAUCEN UND MOJOS

# SCHARF MOJO ROJO



## Beschreibung

Typisch kanarische Sauce zum Würzen und Anreichern von Fleischgerichten, Fisch, Gemüse, Blanchiertes Gofio\*, Kartoffeln, Salaten, Eintöpfen, Suppen, Buletten usw. Es handelt sich um einen konzentrierten Mojo, der direkt verzehrt wird oder je nach Geschmack mit Öl und Essig verfeinert werden kann.

\*Gofio revuelto oder escaldado = Rührspeise aus Maismehl, Fischbrühe und Sauerampfer

## Zutaten

Wasser, Sonnenblumenöl, roter Pfeffer, Weinessig (enthält Sulfite), modifizierte Stärke, gemahlener Knoblauch, Salz, süßer Paprika, gemahlener Kümmel, Dickungsmittel: Xanthan, natürliches Aroma, Farbstoff: Paprikaextrakt, scharfer Paprikaextrakt.

## Herstellung

Nach dem Zerkleinern und Mischen aller Zutaten wird es im Präsentationsformat verpackt. Dampfversiegelte Verpackung. Das Konservenglas wird einem Pasteurisierungsprozess unterzogen.

<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	200g
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	8437017716020
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: orange und rot Geruch: charakteristisch von mittlerer Intensität und Dauer Textur: cremig</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Gebrauchsfertiges Produkt. Vor Gebrauch umrühren.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen des Produkts kühl aufbewahren und innerhalb eines Monats verbrauchen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet, außer bei Milch- oder Laktoseintoleranz. Glutenfreies Produkt, geeignet bei Zöliakie.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt 18 Monate ab Herstellungsdatum.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht der geltenden spanischen und europäischen Gesetzgebung, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Höchstwerte für Kontaminanten, mikrobiologische Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Verordnungen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EWG und 1333/2008 EG. Spanische Königliche Erlässe: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

# MILD MOJO ROJO

## Beschreibung

Typisch kanarische Sauce zum Würzen und Anreichern von Fleischgerichten, Fisch, Gemüse, Blanchiertes Gofio, Kartoffeln, Salaten, Eintöpfen, Suppen, Buletten usw. Es handelt sich um einen konzentrierten Mojo, der direkt verzehrt wird oder je nach Geschmack mit Öl und Essig verfeinert werden kann.

## Zutaten

Wasser, Sonnenblumenöl, roter Pfeffer, Weinessig (enthält Sulfite), modifizierte Stärke, gemahlener Knoblauch, Salz, süßer Paprika, gemahlener Kümmel, Dickungsmittel: Xanthan, natürliches Aroma, Farbstoff: Paprikaextrakt, scharfer Paprikaextrakt.

## Herstellung

Nach dem Zerkleinern und Mischen aller Zutaten wird es im Präsentationsformat verpackt. Dampfversiegelte Verpackung. Das Konservenglas wird einem Pasteurisierungsprozess unterzogen.



<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	200g
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	8437017716013
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: orange und rot Geruch: charakteristisch von mittlerer Intensität und Dauer Textur: cremig</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Gebrauchsfertiges Produkt. Vor Gebrauch umrühren.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen des Produkts kühl aufbewahren und innerhalb eines Monats verbrauchen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet, außer bei Milch- oder Laktoseintoleranz. Glutenfreies Produkt, geeignet bei Zöliakie.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt 18 Monate ab Herstellungsdatum.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht der geltenden spanischen und europäischen Gesetzgebung, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Höchstwerte für Kontaminanten, mikrobiologische Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Verordnungen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EWG und 1333/2008 EG. Spanische Königliche Erlässe: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

# SCHARF

# MOJO PICÓN



## Beschreibung

Typisch kanarische Sauce zum Würzen und Anreichern von Fleischgerichten, Fisch, Gemüse, Gofio, Kartoffeln, Salaten, Eintöpfen, Suppen, Buletten usw. Es handelt sich um einen konzentrierten Mojo, der direkt verzehrt wird oder je nach Geschmack mit Öl und Essig verfeinert werden kann.

## Zutaten

Wasser, Paprika (capsicum annum), Sonnenblumenöl, Weinessig (enthält Sulfite), gemahlener Knoblauch, modifizierte Stärke; Salz, gemahlener Kreuzkümmel, Dickungsmittel: Xanthan; natürliches Aroma; Farbstoff: Paprikaextrakt; scharfer Paprikaextrakt.

## Herstellung

Nach dem Zerkleinern und Mischen aller Zutaten wird es im Präsentationsformat verpackt. Dampfversiegelte Verpackung. Das Konservenglas wird einem Pasteurisierungsprozess unterzogen.

<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	200g – 90g
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	200g: 8437017716082 - 90g: 8437107716916
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: orange und rot Geruch: charakteristisch von mittlerer Intensität und Dauer Textur: cremig</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Gebrauchsfertiges Produkt. Vor Gebrauch umrühren.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen des Produkts kühl aufbewahren und innerhalb eines Monats verbrauchen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet, außer bei Milch- oder Laktoseintoleranz. Glutenfreies Produkt, geeignet bei Zöliakie.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt 18 Monate ab Herstellungsdatum.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht der geltenden spanischen und europäischen Gesetzgebung, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Höchstwerte für Kontaminanten, mikrobiologische Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Verordnungen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EWG und 1333/2008 EG. Spanische Königliche Erlässe: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.



# MILD MOJO PICÓN

## Beschreibung

Typisch kanarische Sauce zum Würzen und Anreichern von Fleischgerichten, Fisch, Gemüse, Gofio, Kartoffeln, Salaten, Eintöpfen, Suppen, Buletten usw. Es handelt sich um einen konzentrierten Mojo, der direkt verzehrt wird oder je nach Geschmack mit Öl und Essig verfeinert werden kann.

## Zutaten

Wasser, Paprika (capsicum annum), Sonnenblumenöl, Weinessig (enthält Sulfite), gemahlener Knoblauch, modifizierte Stärke; Salz, gemahlener Kreuzkümmel, Dickungsmittel: Xanthan; natürliches Aroma; Farbstoff: Paprikaextrakt; milder Paprikaextrakt.

## Herstellung

Nach dem Zerkleinern und Mischen aller Zutaten wird es im Präsentationsformat verpackt. Dampfversiegelte Verpackung. Das Konservenglas wird einem Pasteurisierungsprozess unterzogen.



<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	200g – 90g
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	200g: 8437017716099 - 90g: 8437107716909
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: orange und rot Geruch: charakteristisch von mittlerer Intensität und Dauer Textur: cremig</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Gebrauchsfertiges Produkt. Vor Gebrauch umrühren.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen des Produkts kühl aufbewahren und innerhalb eines Monats verbrauchen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet, außer bei Milch- oder Laktoseintoleranz. Glutenfreies Produkt, geeignet bei Zöliakie.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt 18 Monate ab Herstellungsdatum.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht der geltenden spanischen und europäischen Gesetzgebung, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Höchstwerte für Kontaminanten, mikrobiologische Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Verordnungen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EWG und 1333/2008 EG. Spanische Königliche Erlässe: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

# SCHARF MOJO VERDE



## Beschreibung

Typisch kanarische Sauce zum Würzen und Anreichern von Fleischgerichten, Fisch, Gemüse, Gofio, Kartoffeln, Salaten, Eintöpfen, Suppen, Buletten usw. Es handelt sich um einen konzentrierten Mojo, der direkt verzehrt wird oder je nach Geschmack mit Öl und Essig verfeinert werden kann.

## Zutaten

Wasser, Sonnenblumenöl, grüner Pfeffer, Weinessig (enthält Sulfite), modifizierte Stärke, gemahlener Knoblauch, Salz, gemahlener Kreuzkümmel, frische Petersilie, Dickungsmittel: Xanthan; dehydrierte Petersilie, natürliches Aroma, Farbstoff: Chlorophyll-Kupfer-Komplex und Chlorophyllin; scharfer Paprikaextrakt.

## Herstellung

Nach dem Zerkleinern und Mischen aller Zutaten wird das Produkt in der Aufmachung verpackt. Dampfversiegelte Verpackung. Das Konservenglas wird einem Pasteurisierungsprozess unterzogen.

<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	200g
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	8437017716051
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: hellgrün und dunkelgrün Geruch: charakteristisch von mittlerer Intensität und Dauer Textur: cremig</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Gebrauchsfertiges Produkt. Vor Gebrauch umrühren.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen des Produkts kühl aufbewahren und innerhalb eines Monats verbrauchen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet, außer bei Milch- oder Laktoseintoleranz. Glutenfreies Produkt, geeignet bei Zöliakie.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt 18 Monate ab Herstellungsdatum.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht der geltenden spanischen und europäischen Gesetzgebung, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Höchstwerte für Kontaminanten, mikrobiologische Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Verordnungen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EWG und 1333/2008 EG. Spanische Königliche Erlässe: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

MILD

# MOJO VERDE



## Beschreibung

Typisch kanarische Sauce zum Würzen und Anreichern von Fleischgerichten, Fisch, Gemüse, Blanchiertes Gofio, Kartoffeln, Salaten, Eintöpfen, Suppen, Buletten usw. Es handelt sich um einen konzentrierten Mojo, der direkt verzehrt wird oder je nach Geschmack mit Öl und Essig verfeinert werden kann.

## Zutaten

Wasser, Sonnenblumenöl, grüner Pfeffer, Weinessig (enthält Sulfite), modifizierte Stärke, gemahlener Knoblauch, Salz, gemahlener Kümmel, frische Petersilie, Dickungsmittel: Xanthan; dehydrierte Petersilie, natürliches Aroma; Farbstoff: Chlorophyll-Kupfer-Komplex und Chlorophyllin.

## Herstellung

Nach dem Zerkleinern und Mischen aller Zutaten wird das Produkt in der Präsentationsform verpackt. Dampfversiegelte Verpackung. Das Konservenglas wird einem Pasteurisierungsprozess unterzogen.

<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	200g – 90g – 60g
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	200g: 8437017716044 - 90g: 8437107716893 - 60g: 8437017716037
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: hellgrün und dunkelgrün Geruch: charakteristisch von mittlerer Intensität und Dauer Textur: cremig</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Gebrauchsfertiges Produkt. Vor Gebrauch umrühren.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen des Produkts kühl aufbewahren und innerhalb eines Monats verbrauchen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet, außer bei Milch- oder Laktoseintoleranz. Glutenfreies Produkt, geeignet bei Zöliakie.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt 18 Monate ab Herstellungsdatum.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht der geltenden spanischen und europäischen Gesetzgebung, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Höchstwerte für Kontaminanten, mikrobiologische Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Verordnungen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EWG und 1333/2008 EG. Spanische Königliche Erlässe: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

# ROTE KANARISCHE PIKANTE SAUCE

## Beschreibung

Scharfe Sauce für alle Arten von Fisch, Fleisch, Gemüse, gebrühtem Gofio, Kartoffeln, Saucen, Suppen, Salaten, Buletten usw.

## Zutaten

Weinessig (enthält Sulfite), Dickungsmittel: Xanthan, Johannisbrotkernmehl; Paprika (capsicum annum), Salz, Farbstoff: scharfer Paprikaextrakt; Paprikaextrakt; Konservierungsmittel: Kaliumsorbat.

## Herstellung

Nach dem Zerkleinern und Mischen aller Zutaten wird es im Präsentationsformat verpackt. Temperaturkontrollierte Verpackung.



<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	200g
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	8437017716143
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: orange und rot Geruch: charakteristisch von mittlerer Intensität und Dauer Textur: cremig</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Gebrauchsfertiges Produkt. Vor Gebrauch umrühren.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen des Produkts kühl aufbewahren und innerhalb eines Monats verbrauchen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet, außer bei Milch- oder Laktoseintoleranz. Glutenfreies Produkt, geeignet bei Zöliakie.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt 18 Monate ab Herstellungsdatum.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht der geltenden spanischen und europäischen Gesetzgebung, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Höchstwerte für Kontaminanten, mikrobiologische Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Verordnungen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EWG und 1333/2008 EG. Spanische Königliche Erlässe: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

# GRÜNE KANARISCHE PIKANTE SAUCE

## Beschreibung

Scharfe Sauce für alle Arten von Fisch, Fleisch, Gemüse, Blanchiertes Gofio, Kartoffeln, Saucen, Suppen, Salaten, Buletten usw.

## Zutaten

Weinessig (enthält Sulfite), Dickungsmittel: Xanthan, Johannisbrotkernmehl; Paprika (capsicum annum), Salz, Farbstoff: scharfer Paprikaextrakt; Paprikaextrakt; Konservierungsmittel: Kaliumsorbat.

## Herstellung

Nach dem Zerkleinern und Mischen aller Zutaten wird es im Präsentationsformat verpackt. Temperaturkontrollierte Verpackung.



<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	200g
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	8438001466129
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: grün Geruch: charakteristisch von mittlerer Intensität und Dauer Textur: cremig</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Gebrauchsfertiges Produkt. Vor Gebrauch umrühren.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen des Produkts kühl aufbewahren und innerhalb eines Monats verbrauchen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet, außer bei Milch- oder Laktoseintoleranz. Glutenfreies Produkt, geeignet bei Zöliakie.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt 18 Monate ab Herstellungsdatum.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht der geltenden spanischen und europäischen Gesetzgebung, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Höchstwerte für Kontaminanten, mikrobiologische Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Verordnungen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EWG und 1333/2008 EG. Spanische Königliche Erlässe: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

# MOJO VERDE MIT AVOCADOS

## Beschreibung

Eine Sauce, die zu allen Arten von Speisen verwendet werden kann, vor allem zu Arepas, Kartoffeln, blanchiertem Gofio, Fleisch, Fisch, Sandwiches, Salaten, Buletten usw.

## Zutaten

Wasser, 11,8% Avocado, grüne Paprika, Sonnenblumenöl, Weinessig (enthält Sulfite), Weinessig (enthält Sulfite), Koriander, Salz, Antioxidationsmittel: Zitronensäure; Dickungsmittel: Xanthan, Johannisbrotkernmehl; Oregano, natürliches Aroma, getrocknete Petersilie, gemahlener Kümmel, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat; Antioxidationsmittel: Zitronensäure; Farbstoff: Chlorophyll-Kupfer-Komplex und Chlorophyllin.

## Herstellung

Nach dem Zerkleinern und Mischen aller Zutaten wird es in der Präsentationsform verpackt. Temperaturkontrollierte Verpackung.



<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	200g
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	8437017716167
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: hellgrün und dunkelgrün Geruch: charakteristisch von mittlerer Intensität und Dauer Textur: cremig</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Gebrauchsfertiges Produkt. Vor Gebrauch umrühren.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen des Produkts kühl aufbewahren und innerhalb eines Monats verbrauchen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet, außer bei Milch- oder Laktoseintoleranz. Glutenfreies Produkt, geeignet bei Zöliakie.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt 18 Monate ab Herstellungsdatum.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht der geltenden spanischen und europäischen Gesetzgebung, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Höchstwerte für Kontaminanten, mikrobiologische Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Verordnungen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EWG und 1333/2008 EG. Spanische Königliche Erlasse: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

# MOJO ROJO MIT AVOCADOS

## Beschreibung

Eine Sauce, die zu allen Arten von Speisen verwendet werden kann, vor allem zu Arepas, Kartoffeln, gebrühtem Gofio, Fleisch, Fisch, Sandwiches, Salaten, Buletten usw.

## Zutaten

Wasser, 11,8% Avocado, grüne Paprika, Sonnenblumenöl, Weinessig (enthält Sulfite), Koriander, Salz, Antioxidationsmittel: Zitronensäure; Dickungsmittel: Xanthan, Johannisbrotkernmehl; Oregano, natürliches Aroma, getrocknete Petersilie, gemahlener Kümmel, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat; Farbstoff: Paprikaextrakt.

## Herstellung

Nach dem Zerkleinern und Mischen aller Zutaten wird es im Präsentationsformat verpackt. Temperaturkontrollierte Verpackung.



<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	200g
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	8437017716174
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: orange und rot Geruch: charakteristisch von mittlerer Intensität und Dauer Textur: cremig</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Gebrauchsfertiges Produkt. Vor Gebrauch umrühren.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen des Produkts kühl aufbewahren und innerhalb eines Monats verbrauchen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet, außer bei Milch- oder Laktoseintoleranz. Glutenfreies Produkt, geeignet bei Zöliakie.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt 18 Monate ab Herstellungsdatum.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht der geltenden spanischen und europäischen Gesetzgebung, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Höchstwerte für Kontaminanten, mikrobiologische Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Verordnungen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EWG und 1333/2008 EG. Spanische Königliche Erlässe: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

# SCHARF ALIOLI

## Beschreibung

Cremige Sauce zum Begleiten von gedünsteten Kartoffeln, Pommes frites, Brot, Toasts, Sandwiches, Salaten, Tacos, Nachos, Arepas, Teigtaschen, Hallacas und zu gegrilltem, gebratenem oder gedünstetem Fleisch und Fisch.

## Zutaten

Sonnenblumenöl, Milch, Olivenöl, 1,51% frische Petersilie, Salz, 0,76% granulierter Knoblauch, 0,59% gemahlener Knoblauch, Antioxidationsmittel: Zitronensäure; natürliches Aroma, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat; modifizierte Stärke, Farbstoff: Paprikaextrakt; Dickungsmittel: Xanthangummi; scharfer Paprikaextrakt.

## Herstellung

Nach dem Zerkleinern und Mischen aller Zutaten wird es im Präsentationsformat verpackt. Das Konservenglas wird einem Pasteurisierungsprozess unterzogen.



<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	200g
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	8438001466266
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: orange Geruch: charakteristisch von mittlerer Intensität und Dauer Textur: cremig</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Gebrauchsfertiges Produkt. Vor Gebrauch umrühren.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen des Produkts kühl aufbewahren und innerhalb eines Monats verbrauchen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet, außer bei Milch- oder Laktoseintoleranz. Glutenfreies Produkt, geeignet bei Zöliakie.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt 18 Monate ab Herstellungsdatum.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht der geltenden spanischen und europäischen Gesetzgebung, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Höchstwerte für Kontaminanten, mikrobiologische Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Verordnungen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EWG und 1333/2008 EG. Spanische Königliche Erlässe: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.



# MILD ALIOLI

## Beschreibung

Cremige Sauce zum Bestreichen von gedünsteten Kartoffeln, Pommes frites, Brot, Toasts, Sandwiches, Salaten, Tacos, Nachos, Arepas, Teigtaschen, Hallacas und zu gegrilltem, gebratenem oder gedünstetem Fleisch und Fisch.

## Zutaten

Sonnenblumenöl, Milch, 1,9% Olivenöl, 1,7% frische Petersilie, modifizierte Stärke, Salz, 0,8% granulierter Knoblauch, 0,7% gemahlener Knoblauch, natürliches Aroma, Antioxidationsmittel: Zitronensäure, Dickungsmittel: Xanthan, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat.

## Herstellung

Nach dem Zerkleinern und Mischen aller Zutaten wird das Produkt im Präsentationsformat verpackt. Das Konservenglas wird einem Pasteurisierungsprozess unterzogen.



<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	200g
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	8438001466259
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: orange Geruch: charakteristisch von mittlerer Intensität und Dauer Textur: cremig</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Gebrauchsfertiges Produkt. Vor Gebrauch umrühren.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen des Produkts kühl aufbewahren und innerhalb eines Monats verbrauchen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet, außer bei Milch- oder Laktoseintoleranz. Glutenfreies Produkt, geeignet bei Zöliakie.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt 18 Monate ab Herstellungsdatum.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht der geltenden spanischen und europäischen Gesetzgebung, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Höchstwerte für Kontaminanten, mikrobiologische Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Verordnungen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EWG und 1333/2008 EG. Spanische Königliche Erlässe: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.



# CREMES UND STREICHFESTE PASTEN

**SCHARF**

# CREMES UND STREICHFESTE PASTEN

## Beschreibung

Cremige Sauce zum Bestreichen von gedünsteten Kartoffeln, Pommes frites, Brot, Toast, Sandwiches, Snacks, Tacos, Nachos, Arepas, Teigtaschen, Hallacas und zu gegrilltem, gebratenem oder gedünstetem Fleisch und Fisch.

## Zutaten

Sonnenblumenöl, Milch, gereifter fetter Käse, Schmelzkäse: gereifter Käse (pasteurisierte Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch, Dickmilch, Milchfermente (Milch), Salz, Konservierungsmittel: Kalium- und Natriumnitrat, Lysozym (Ei)), Butter, Milcheiweiß, Stärke, Schmelzsalze (E-452, E-340, E-331), Säureregulator (E-270), Salz, Konservierungsmittel: E-202], Olivenöl, modifizierte Stärke, Salz, granulierter Knoblauch, gemahlener Knoblauch, natürliches Aroma, Antioxidationsmittel: Zitronensäure; Raucharoma, Dickungsmittel: Xanthan; Konservierungsmittel: Kaliumsorbat.

## Herstellung

Nach dem Zerkleinern und Mischen aller Zutaten wird das Produkt im Präsentationsformat verpackt. Das Konservenglas wird einem Pasteurisierungsprozess unterzogen.



<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	200g
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	8438001466372
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: weißlich Geruch: charakteristisch von mittlerer Intensität und Dauer Textur: cremig</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Gebrauchsfertiges Produkt. Vor Gebrauch umrühren.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen des Produkts kühl aufbewahren und innerhalb eines Monats verbrauchen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet, außer bei Milch- oder Laktoseintoleranz. Glutenfreies Produkt, geeignet bei Zöliakie.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt 18 Monate ab Herstellungsdatum.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht der geltenden spanischen und europäischen Gesetzgebung, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Höchstwerte für Kontaminanten, mikrobiologische Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Verordnungen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EWG und 1333/2008 EG. Spanische Königliche Erlässe: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

# MILD KÄSECREME MIT RÄUCHERGESCHMACK

## Beschreibung

Cremige Sauce zum Bestreichen von gedünsteten Kartoffeln, Pommes frites, Brot, Toasts, Sandwiches, Snacks, Tacos, Nachos, Arepas, Teigtaschen, Hallacas und zu gegrilltem, gebratenem oder gedünstetem Fleisch und Fisch.

## Zutaten

Sonnenblumenöl, Milch, gereifter fetter Käse, Schmelzkäse: [gereifter Käse (pasteurisierte Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch, Dickmilch, Milchfermente (Milch), Salz, Konservierungsmittel: Kalium- und Natriumnitrat, Lysozym (Ei)), Butter, Milcheiweiß, Stärke, Schmelzsalze (E-452, E-340, E-331), Säureregulator (E-270), Salz, Konservierungsmittel: E-202], Olivenöl, modifizierte Stärke, Salz, granulierter Knoblauch, gemahlener Knoblauch, natürliches Aroma, Antioxidationsmittel: Zitronensäure; Raucharoma, Dickungsmittel: Xanthan; Konservierungsmittel: Kaliumsorbit; scharfer Paprikaextrakt.

## Herstellung

Nach dem Zerkleinern und Mischen aller Zutaten wird es im Präsentationsformat verpackt. Temperaturkontrollierte Verpackung.



<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	200g
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	8438001466389
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: weißlich Geruch: charakteristisch von mittlerer Intensität und Dauer Textur: cremig</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Gebrauchsfertiges Produkt. Vor Gebrauch umrühren.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen des Produkts kühl aufbewahren und innerhalb eines Monats verbrauchen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet, außer bei Milch- oder Laktoseintoleranz. Glutenfreies Produkt, geeignet bei Zöliakie.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt 18 Monate ab Herstellungsdatum.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht der geltenden spanischen und europäischen Gesetzgebung, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Höchstwerte für Kontaminanten, mikrobiologische Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Verordnungen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EWG und 1333/2008 EG. Spanische Königliche Erlässe: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

**SCHARF**

# ALMOGROTE

## Beschreibung

Streichfeste Creme, typisch für die Insel La Gomera, hergestellt aus gereiftem fettem Ziegenkäse; zum Bestreichen von Brot, Toast, Arepas, Kartoffeln usw. Sie können den Almogrote auch für Ihre Sandwiches, Snacks oder als Füllung für Ihre Omeletts verwenden.

## Zutaten

Gereifter fetter Käse (Milch), Sonnenblumenöl, granulierter Knoblauch, Paprika (capsicum annum), Antioxidationsmittel: Zitronensäure, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat; natürliches Aroma, Farbstoff: Paprikaextrakt; scharfer Paprikaextrakt.

## Herstellung

Das Produkt wird nach einem Originalrezept der Insel Gomera handgefertigt. Nach dem Zerkleinern und Mischen aller Zutaten wird es in der Aufmachung verpackt. Es wird bei kontrollierter Temperatur verpackt. Das Konservenglas wird einem Pasteurisierungsprozess unterzogen.



<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	200g
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	8437017716396
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: orange und rot Geruch: charakteristisch von mittlerer Intensität und Dauer Textur: cremig</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Gebrauchsfertiges Produkt. Vor Gebrauch umrühren.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen des Produkts kühl aufbewahren und innerhalb eines Monats verbrauchen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet, außer bei Milch- oder Laktoseintoleranz. Glutenfreies Produkt, geeignet bei Zöliakie.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt 18 Monate ab Herstellungsdatum.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht der geltenden spanischen und europäischen Gesetzgebung, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Höchstwerte für Kontaminanten, mikrobiologische Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Verordnungen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EWG und 1333/2008 EG. Spanische Königliche Erlässe: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

# MILD ALMOGROTE

## Beschreibung

Streichfeste Creme, typisch für die Insel La Gomera, hergestellt aus gereiftem fettem Ziegenkäse; zum Bestreichen von Brot, Toast, Arepas, Kartoffeln, etc. Sie können die Almogrote auch für Ihre Sandwiches, Snacks oder als Füllung für Ihre Omeletts verwenden.

## Zutaten

Gereifter fetter Käse (Milch), Sonnenblumenöl, granulierter Knoblauch, Paprika (*capsicum annum*), Antioxidationsmittel: Zitronensäure, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat; natürliches Aroma, Farbstoff: Paprikaextrakt; scharfer Paprikaextrakt.

## Herstellung

Das Produkt wird nach einem Originalrezept der Insel Gomera handgefertigt. Nach dem Zerkleinern und Mischen aller Zutaten wird es in der Aufmachung verpackt. Es wird bei kontrollierter Temperatur verpackt. Das Konservenglas wird einem Pasteurisierungsprozess unterzogen.



<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	200g - 110g
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	200g: 8437017716402 - 110g: 8437017716389
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: orange und rot Geruch: charakteristisch von mittlerer Intensität und Dauer Textur: cremig</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Gebrauchsfertiges Produkt. Vor Gebrauch umrühren.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen des Produkts kühl aufbewahren und innerhalb eines Monats verbrauchen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet, außer bei Milch- oder Laktoseintoleranz. Glutenfreies Produkt, geeignet bei Zöliakie.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt 18 Monate ab Herstellungsdatum.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht der geltenden spanischen und europäischen Gesetzgebung, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Höchstwerte für Kontaminanten, mikrobiologische Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Verordnungen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EWG und 1333/2008 EG. Spanische Königliche Erlässe: RD 1254/1991, RD 858/1984, RD 135/2010.

# FISCHROGEN

## Beschreibung

Dieses Produkt ist eine Wiederbelebung des mythischen „Gomera-Kaviar“, der in den alten Fabriken auf La Gomera hergestellt wurde. Er wird als Vorspeise oder Tapa serviert und mit Brot, Toast, Keksen usw. gegessen, begleitet von einem Glas Rot- oder Weißwein oder einem kleinen Bier. Sie kann auch über einen Salat gestreut oder mit Spaghetti vermischt werden, wie die Bottarga in Italien.

## Zutaten

Thunfischrogen, Sonnenblumenöl, raffiniertes Olivenmarköl, Salz und natürliche Aromen.

## Herstellung

Nach dem Zerkleinern und Mischen aller Zutaten wird er im Präsentationsformat verpackt. Das Konservenglas wird einem Pasteurisierungsprozess unterzogen.



<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	120g
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	120g
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: braun Geruch: charakteristisch von mittlerer Intensität und Dauer Textur: cremig</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Gebrauchsfertiges Produkt. Vor Gebrauch umrühren.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen des Produkts kühl aufbewahren und innerhalb eines Monats verbrauchen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet, außer bei Milch- oder Laktoseintoleranz. Glutenfreies Produkt, geeignet bei Zöliakie.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt 18 Monate ab Herstellungsdatum.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht der geltenden spanischen und europäischen Gesetzgebung, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Höchstwerte für Kontaminanten, mikrobiologische Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Verordnungen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1333/2008 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EWG und Spanischer Königlicher Erlass: RD 1420/2006.

# JAMÓN ENDIABLADO

## Beschreibung

Verzehrfertiges Konservenprodukt auf Fleischbasis. Das Produkt kann auf Pasteten, Brot, Keksen, Aufläufen, Snacks, Sandwiches, Backwaren usw. verzehrt werden. Man kann es mit Käse kombinieren: weiß, gelb oder geschmolzen. Sie können es auch verwenden, um NudelSaucen oder PizzaSaucen zu verfeinern.

## Zutaten

Schweinerücken, Schweinebacke, Brühe (Wasser, Salz, Konservierungsmittel: E-250); Eiweiß und Molke, Gewürzmischung (enthält Senf), Zwiebel, Stabilisator: E-451, E-316; Säuerungsmittel: E-331; Konservierungsmittel: E-262ii, Dickungsmittel: Mono-Diglyceride von Speisefettsäuren. Enthält Nitrite.

## Herstellung

Nach dem Kochen des Fleisches, dem Zerkleinern und Mischen aller Zutaten wird es im Präsentationsformat verpackt. Das Konservenglas wird einem Pasteurisierungsprozess unterzogen.



<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	200g - 90g
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	200g: 8438001466297 - 90g: 8438001466273
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: rosafarben-braun Geruch: charakteristisch von mittlerer Intensität und Dauer Textur: cremig</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Gebrauchsfertiges Produkt. Vor Gebrauch umrühren.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen des Produkts kühl aufbewahren und innerhalb eines Monats verbrauchen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Nicht für Verbraucher geeignet, die allergisch gegen SENF sind oder an Laktoseintoleranz leiden.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt 18 Monate ab Herstellungsdatum.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht der geltenden spanischen und europäischen Gesetzgebung, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Höchstwerte für Kontaminanten, mikrobiologische Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Verordnungen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1333/2008 EG, 1881/2006 EG, Ausführungsverordnung (EU) 2015/1375 und 315/93 EWG. Spanische Königliche Erlässe: RD 474/2014, RD 135/2010, RD 1376/2003, RD 361/2009 und Ministerialanweisung vom 14.01.1986





# MARMELADEN UND SÜSSPEISEN

# KAKTUSFEIGEN- UND APFELMARMELADE



## Beschreibung

Konfitüre zur Verwendung in Süßspeisen wie Kuchen und Joghurt. Sie kann auch zu Fleisch, Toast, gegrilltem Käse usw. gereicht werden.

## Zutaten

31,3% Kaktusfeigen, Wasser, 21,6% Apfelmark, Zucker, Maisstärke, Pektin, Farbstoff: E-124, E-122; Konservierungsmittel: Kaliumsorbat; Antioxidationsmittel: Zitronensäure. Kann negative Auswirkungen auf die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern haben (E-124, E-122).

## Herstellung

Nach dem Zerkleinern und Mischen aller Zutaten wird sie in der Präsentationsform verpackt.

<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	240g
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	8437017716471
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: lila-rot Geruch: charakteristisch von mittlerer Intensität und Dauer Textur: cremig</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Gebrauchsfertiges Produkt. Vor Gebrauch umrühren.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen des Produkts kühl aufbewahren und innerhalb eines Monats verbrauchen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet, außer bei Milch- oder Laktoseintoleranz. Glutenfreies Produkt, geeignet bei Zöliakie.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt 100 Tage ab Herstellungsdatum.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht der geltenden spanischen und europäischen Gesetzgebung, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Höchstwerte für Kontaminanten, mikrobiologische Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Verordnungen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EWG und 1333/2008 EG. Spanische Vorschriften: Königlicher Erlass RD 2420/1978 und Ministerialanweisung vom 21.11.1084 über Pflanzenkonserven sowie Königlicher Erlass 863/2003.

# PAYAYA-ORANGEN MARMELADE

## Beschreibung

Marmelade zur Verwendung in Süßwaren wie Kuchen und Joghurt. Sie kann auch zu Fleisch, Toast, gegrilltem Käse usw. verwendet werden.

## Zutaten

31,43% Papaya, Wasser, Zucker, 18,86% Orange, Maisstärke, Pektin (Zucker; Säureregulatoren: Zitronensäure, Natriumcitrat und Kaliumphosphat, Geliermittel: Carrageen und Pektine; Bindemittel: Johannisbrotmehl und Gummi arabicum; Dextrose); Farbstoff: E-100 (Wasser, Farbstoff: Curcumin, Propylenglykol, Dickungsmittel: Xanthan, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat), Antioxidationsmittel

## Herstellung

Nach dem Zerkleinern und Mischen aller Zutaten wird es im Präsentationsformat verpackt.



<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	240g
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	8437017716532
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: orange Geruch: charakteristisch von mittlerer Intensität und Dauer Textur: cremig</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Gebrauchsfertiges Produkt. Vor Gebrauch umrühren.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen des Produkts kühl aufbewahren und innerhalb eines Monats verbrauchen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet, außer bei Milch- oder Laktoseintoleranz. Glutenfreies Produkt, geeignet bei Zöliakie.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt 100 Tage ab Herstellungsdatum.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht der geltenden spanischen und europäischen Gesetzgebung, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Höchstwerte für Kontaminanten, mikrobiologische Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Verordnungen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EWG und 1333/2008 EG. Spanische Vorschriften: Königlicher Erlass RD 2420/1978 und Ministerialanweisung vom 21.11.1084 über Pflanzenkonserven sowie Königlicher Erlass 863/2003.

# BIENMESABE

## Beschreibung

Es handelt sich um ein Dessert, das allein, mit Sahne, Eis, Waffeln, Crêpes usw. je nach Geschmack des Verbrauchers verzehrt werden kann.

## Zutaten

Wasser, Zucker, 20,1% Mandeln, pasteurisiertes Eigelb, native Maisstärke, Zitrone und Zimtstange.

## Herstellung

Konservenglas mit Metalldeckel



<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	240g
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	8437017716532
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: braun Geruch: Mandelgeruch, süß, von mittlerer Intensität und Dauer Textur: cremig</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Gebrauchsfertiges Produkt. Vor Gebrauch umrühren.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen des Produkts kühl aufbewahren und innerhalb eines Monats verbrauchen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet, außer bei Milch- oder Laktoseintoleranz. Glutenfreies Produkt, geeignet bei Zöliakie.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt 100 Tage ab Herstellungsdatum.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht den geltenden spanischen und europäischen Rechtsvorschriften, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Höchstwerte für Kontaminanten, mikrobiologischen Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Verordnungen: 178/2002 EG, 852/2004 EG, 2021/382 EU, 2073/2005 EG, 853/2004 EG, 1881/2006 EG, 315/93 EWG und 1333/2008 EG. Staatliche Vorschriften: RD 2420/1978, Ministerialanweisung vom 21.11.1984 über Gemüsekonserven und RD 863/2003.



# HONIG, BAUMSÄFTE UND PFLANZENSIRUP

# BLÜTENHONIG

## Beschreibung

Es handelt sich um ein handwerklich hergestelltes Produkt (ohne Konservierungsstoffe oder künstliche Farbstoffe). Es kann rein, auf Toast oder in Süßwaren (Torten, gebackene Milch, Weichkäse, usw.) verwendet werden.

## Zutaten

Blütenhonig.

## Herstellung

Handgefertigtes Produkt, bei kontrollierter Temperatur verpackt.



<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	300g
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	8437017716532
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: braun Geruch: : süß mit mittlerer Intensität und Dauer Textur: dicht</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Gebrauchsfertiges Produkt. Vor Gebrauch umrühren.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen des Produkts kühl aufbewahren und innerhalb eines Monats verbrauchen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet, außer bei Milch- oder Laktoseintoleranz. Glutenfreies Produkt, geeignet bei Zöliakie.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Das Mindesthaltbarkeitsdauer beträgt 100 Tage ab Herstellungsdatum.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht den geltenden spanischen und europäischen Rechtsvorschriften, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Höchstwerte für Kontaminanten, mikrobiologischen Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Vorschriften: EG-Verordnung 178/2002, EG-Verordnung 852/2004, EU-Verordnung 2021/382, EG-Verordnung 2073/2005, EG-Verordnung 853/2004, EG-Verordnung 1333/2008, EG-Verordnung 1881/2006 und EWG-Verordnung 315/93.

# PALMBAUMSAFT

## Beschreibung

Es handelt sich um ein handgefertigtes Produkt (ohne Konservierungsstoffe oder künstliche Farbstoffe). Es kann pur oder in Süßwaren (Torten, gebackene Milch, Weichkäse, Eiscreme usw.) verwendet werden.

## Zutaten

Palmenbaumsaft.

## Herstellung

Handgemachtes Produkt, das bei geregelter Temperatur verpackt wird.



<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	500ml - 305ml
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	500ml: 8437017716808 - 305ml: 8437017716792
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: braun Geruch: : süß mit mittlerer Intensität und Dauer Textur: dicht</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Gebrauchsfertiges Produkt. Vor Gebrauch umrühren.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen des Produkts kühl aufbewahren und innerhalb eines Monats verbrauchen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet, außer bei Milch- oder Laktoseintoleranz. Glutenfreies Produkt, geeignet bei Zöliakie.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Das Mindesthaltbarkeitsdauer beträgt 100 Tage ab Herstellungsdatum.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht den geltenden spanischen und europäischen Rechtsvorschriften, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Höchstwerte für Kontaminanten, mikrobiologischen Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Vorschriften: EG-Verordnung 178/2002, EG-Verordnung 852/2004, EU-Verordnung 2021/382, EG-Verordnung 2073/2005, EG-Verordnung 853/2004, EG-Verordnung 1333/2008, EG-Verordnung 1881/2006 und EWG-Verordnung 315/93.

# ZUCKERROHRME- LASSE

## Beschreibung

Palm- und Zuckerrohrhonig (gekochter Palm- und Zuckerrohrsaft). Dieses natürliche Sirup kann als Zutat zu Joghurt, Salat, Flan, gebackener Milch, Quesillo ... verwendet werden.

## Zutaten

Zuckerrohrmelasse.

## Herstellung

Handgemachtes Produkt. Bei geregelter Temperatur verpackt.



<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	500ml - 305ml
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	500ml: 8437017716761 - 305ml: 8437017716754
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: braun Geruch: : süß mit mittlerer Intensität und Haltbarkeit Textur: dicht</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Gebrauchsfertiges Produkt. Vor Gebrauch umrühren.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen des Produkts kühl aufbewahren und innerhalb eines Monats verbrauchen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet, außer bei Milch- oder Laktoseintoleranz. Glutenfreies Produkt, geeignet bei Zöliakie.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Das Mindesthaltbarkeitsdauer beträgt 100 Tage ab Herstellungsdatum.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht den geltenden spanischen und europäischen Rechtsvorschriften, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Höchstwerte für Kontaminanten, mikrobiologischen Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Vorschriften: EG-Verordnung 178/2002, EG-Verordnung 852/2004, EU-Verordnung 2021/382, EG-Verordnung 2073/2005, EG-Verordnung 853/2004, EG-Verordnung 1333/2008, EG-Verordnung 1881/2006 und EWG-Verordnung 315/93.





# GEWÜRZZUBEREITUNGEN

# KORIANDER MOJO-GEWÜRZ

## Beschreibung

Es handelt sich um typische Gewürze, die zum Würzen und Anreichern von Fleisch, Fisch, Gemüse, Blanchiertes Gofio, Kartoffeln, Sancochos, Suppen usw. verwendet werden. Öl und Essig können je nach Geschmack des Verbrauchers hinzugefügt werden.

## Zutaten

Granulierter Knoblauch, 15,5% Koriandersamen, getrocknete Petersilie, 11,8% gemahlener Koriander, gemahlener Kreuzkümmel.

## Herstellung

Nach dem Mischen aller Zutaten wird es im Präsentationsformat verpackt.



<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	75g
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	8437017716594
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: grün Geruch: : charakteristisch von mittlerer Intensität und Dauer Textur: trocken</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Das Produkt mit Öl, einem Schuss Essig, Wasser und Salz nach Geschmack in einen Mixer geben. Ungefähre Mengenverhältnisse: 500 ml Öl, 400 ml Wasser und 100 ml Essig.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Es wird eine Mindesthaltbarkeitsdauer von vorzugsweise 24 Monaten ab Herstellungsdatum gewährt.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht der geltenden spanischen und europäischen Gesetzgebung, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Grenzwerte für Kontaminanten, mikrobiologischen Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Vorschriften: EG-Verordnung 178/2002, EG-Verordnung 852/2004, EU-Verordnung 2021/382, EG-Verordnung 2073/2005, EG-Verordnung 853/2004, EG-Verordnung 1333/2008, EG-Verordnung 1881/2006 und EWG-Verordnung 315/93. Spanische Königliche Erlässe: RD 2244/1984, RD 40/2010 und RD 135/2010.

# SALMOREJO GEWÜRZ

## Beschreibung

Es handelt sich um typische Gewürze, die zum Würzen und Anreichern von Fleisch, Fisch, Gemüsegerichten, Gofio, Kartoffeln, Eintöpfen, Suppen usw. verwendet werden. Öl und Essig können je nach Geschmack des Verbrauchers hinzugefügt werden.

## Zutaten

Granulierter Knoblauch, Paprikablätter, süßer Paprika, Oregano, getrocknete Petersilie und Thymian.

## Herstellung

Nach dem Mischen aller Zutaten wird es im Präsentationsformat verpackt.



<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	75g
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	8437017716624
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: orange und rot Geruch: : charakteristisch von mittlerer Intensität und Dauer Textur: trocken</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Das Produkt mit Öl, einem Schuss Essig, Wasser und Salz nach Geschmack in einen Mixer geben. Ungefähre Mengenverhältnisse: 500 ml Öl, 400 ml Wasser und 100 ml Essig.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Es wird eine Mindesthaltbarkeitsdauer von vorzugsweise 24 Monaten ab Herstellungsdatum gewährt.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht der geltenden spanischen und europäischen Gesetzgebung, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Grenzwerte für Kontaminanten, mikrobiologischen Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Vorschriften: EG-Verordnung 178/2002, EG-Verordnung 852/2004, EU-Verordnung 2021/382, EG-Verordnung 2073/2005, EG-Verordnung 853/2004, EG-Verordnung 1333/2008, EG-Verordnung 1881/2006 und EWG-Verordnung 315/93. Spanische Königliche Erlasse: RD 2244/1984, RD 40/2010 und RD 135/2010.

# KANARISCHE MARINADE

## Beschreibung

Es handelt sich um typische Gewürze, die zum Würzen und Anreichern von Fleisch, Fisch, Gemüsegerichten, Gofio, Kartoffeln, Eintöpfen, Suppen usw. verwendet werden. Öl und Essig können je nach Geschmack des Verbrauchers hinzugefügt werden.

## Zutaten

Granulierter Knoblauch, Paprikablätter, Oregano, süßer Paprika, gemahlener Kümmel, Thymian.

## Herstellung

Nach dem Mischen aller Zutaten wird es im Präsentationsformat verpackt.



<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	75g
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	8437017716570
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: orange und rot Geruch: : charakteristisch von mittlerer Intensität und Dauer Textur: trocken</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Das Produkt mit Öl, einem Schuss Essig, Wasser und Salz nach Geschmack in einen Mixer geben. Ungefähre Mengenverhältnisse: 500 ml Öl, 400 ml Wasser und 100 ml Essig.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Es wird eine Mindesthaltbarkeitsdauer von vorzugsweise 24 Monaten ab Herstellungsdatum gewährt.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht der geltenden spanischen und europäischen Gesetzgebung, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Grenzwerte für Kontaminanten, mikrobiologischen Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Vorschriften: EG-Verordnung 178/2002, EG-Verordnung 852/2004, EU-Verordnung 2021/382, EG-Verordnung 2073/2005, EG-Verordnung 853/2004, EG-Verordnung 1333/2008, EG-Verordnung 1881/2006 und EWG-Verordnung 315/93. Spanische Königliche Erlasse: RD 2244/1984, RD 40/2010 und RD 135/2010.

# MOJO PICÓN- GEWÜRZ

## Beschreibung

Es handelt sich um typische Gewürze, die zum Würzen und Anreichern von Fleisch, Fisch, Gemüse, Gofio, Kartoffeln, Eintöpfen, Suppen usw. verwendet werden. Öl und Essig können je nach Geschmack des Verbrauchers hinzugefügt werden.

## Zutaten

Granulierter Knoblauch, Paprikaflocken, gemahlener Kreuzkümmel, gemahlener Cayennepfeffer, süßer Paprika.

## Herstellung

Nach dem Mischen aller Zutaten wird es im Präsentationsformat verpackt.



<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	75g
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	8437017716600
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: orange und rot Geruch: : charakteristisch von mittlerer Intensität und Dauer Textur: trocken</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Das Produkt mit Öl, einem Schuss Essig, Wasser und Salz nach Geschmack in einen Mixer geben. Ungefähre Mengenverhältnisse: 500 ml Öl, 400 ml Wasser und 100 ml Essig.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Es wird eine Mindesthaltbarkeitsdauer von vorzugsweise 24 Monaten ab Herstellungsdatum gewährt.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht der geltenden spanischen und europäischen Gesetzgebung, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Grenzwerte für Kontaminanten, mikrobiologischen Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Vorschriften: EG-Verordnung 178/2002, EG-Verordnung 852/2004, EU-Verordnung 2021/382, EG-Verordnung 2073/2005, EG-Verordnung 853/2004, EG-Verordnung 1333/2008, EG-Verordnung 1881/2006 und EWG-Verordnung 315/93. Spanische Königliche Erlasse: RD 2244/1984, RD 40/2010 und RD 135/2010.

# KOMPLETTMARINADE

## Beschreibung

Gewürz zum Würzen von Fleisch, Gemüse, Fisch, Saucen und Kartoffeln aller Art.

## Zutaten

Salz, Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer, granulierter Knoblauch, Gewürzmischung und weißer Pfeffer.

## Herstellung

Nach dem Mischen aller Zutaten wird es im Präsentationsformat verpackt.



<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	200g
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	8438001466303
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: grün Geruch: : charakteristisch von mittlerer Intensität und Dauer Textur: trocken</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Das Produkt mit Öl, einem Schuss Essig, Wasser und Salz nach Geschmack in einen Mixer geben. Ungefähre Mengenverhältnisse: 500 ml Öl, 400 ml Wasser und 100 ml Essig.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet.
<b>Halbbarkeitsdauer:</b>	Es wird eine Mindesthaltbarkeitsdauer von vorzugsweise 24 Monaten ab Herstellungsdatum gewährt.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht der geltenden spanischen und europäischen Gesetzgebung, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Grenzwerte für Kontaminanten, mikrobiologischen Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Vorschriften: EG-Verordnung 178/2002, EG-Verordnung 852/2004, EU-Verordnung 2021/382, EG-Verordnung 2073/2005, EG-Verordnung 853/2004, EG-Verordnung 1333/2008, EG-Verordnung 1881/2006 und EWG-Verordnung 315/93. Spanische Königliche Erlässe: RD 2244/1984, RD 40/2010 und RD 135/2010.

# FÄRBERDISTELBLÜ- TEN

## Beschreibung

Typisches Gewürz zum Würzen und Anreichern von Fleisch, Fisch, Gemüse, Gofio, Kartoffeln, Paellas, Eintöpfen, Suppen, etc. Öl und Essig können je nach Geschmack des Verbrauchers hinzugefügt werden.

## Zutaten

Dehydrierter *Carthamus tinctorius*.

## Herstellung

Nach dem Mischen aller Zutaten wird es in der Aufmachungsform verpackt.



<b>Art der Verpackung</b>	Konservenglas mit Metalldeckel
<b>Inhalt</b>	3g
<b>Art des Etiketts</b>	Klebeetikett
<b>EAN</b>	8437017716631
<b>Organoleptische Eigenschaften:</b>	<i>Aussehen: charakteristisch und typisch für das Produkt Farbe: rot Geruch: : charakteristisch von mittlerer Intensität und Dauer Textur: trocken</i>
<b>GVO:</b>	Enthält keine GVO
<b>Kennzeichnung:</b>	Entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011 und ihren geänderten Fassungen.
<b>Gebrauchsempfehlung:</b>	Das Produkt mit Öl, einem Schuss Essig, Wasser und Salz nach Geschmack in einen Mixer geben. Ungefähre Mengenverhältnisse: 500 ml Öl, 400 ml Wasser und 100 ml Essig.
<b>Aufbewahrung:</b>	An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
<b>Transportbedingungen:</b>	Kann in Fahrzeugen transportiert werden, die ausschließlich für den Vertrieb von Lebensmitteln mit oder ohne Kühlsystem bestimmt sind. Nicht zusammen mit Nichtlebensmitteln transportieren.
<b>Produktverwendung:</b>	Für alle Verbraucher geeignet.
<b>Haltbarkeitsdauer:</b>	Es wird eine Mindesthaltbarkeitsdauer von vorzugsweise 24 Monaten ab Herstellungsdatum gewährt.
<b>Gesetzliche Vorschriften:</b>	Dieses Produkt entspricht der geltenden spanischen und europäischen Gesetzgebung, einschließlich der Einhaltung der von der EWG festgelegten Grenzwerte für Kontaminanten, mikrobiologischen Kriterien und Radioaktivitätsnormen. Europäische Vorschriften: EG-Verordnung 178/2002, EG-Verordnung 852/2004, EU-Verordnung 2021/382, EG-Verordnung 2073/2005, EG-Verordnung 853/2004, EG-Verordnung 1333/2008, EG-Verordnung 1881/2006 und EWG-Verordnung 315/93. Spanische Königliche Erlässe: RD 2244/1984, RD 40/2010 und RD 135/2010.



# GEBINDE



# MOJO PICÓN & MOJO VERDE

## Beschreibung

Typisch kanarische Saucen zum Würzen und Anreichern von Fleischgerichten, Fisch, Gemüse, Gofio-Rührei, Kartoffeln, Sancochos, Suppen, Salaten usw. Es handelt sich um konzentrierte Mojos, die entweder direkt verzehrt oder mit Öl und Essig verfeinert werden können, je nach Geschmack des Verbrauchers.

## Zutaten

**Mojo Picón:** Wasser, Paprika (capsicum annum), Sonnenblumenöl, Weinessig (enthält Sulfite), gemahlener Knoblauch, modifizierte Stärke; Salz, gemahlener Kümmel, Dickungsmittel: Xanthan; natürliches Aroma; Farbstoff: Paprikaextrakt.

**Mojo Verde:** Wasser, Sonnenblumenöl, grüner Pfeffer, Weinessig (enthält Sulfite), modifizierte Stärke, gemahlener Knoblauch, Salz, gemahlener Kümmel, frische Petersilie, Dickungsmittel: Xanthan; getrocknete Petersilie, natürliches Aroma; Farbstoff: Chlorophyll-Kupfer-Komplex und Chlorophyllin.

## Herstellung

Nach dem Mischen aller Zutaten wird das Produkt in der Aufmachungsform verpackt.



<i>Art der Verpackung</i>	Konservenglas mit Metalldeckel
<i>Inhalt</i>	180g: 2 Stück à 90g
<i>Art des Etiketts</i>	Klebeetikett
<i>EAN</i>	8438001466082

# KANARISCHE BRAVA

## Beschreibung

Typisch kanarische Saucen zum Würzen und Anreichern von Fleischgerichten, Fisch, Gemüse, Gofio, Kartoffeln, Eintöpfen, Suppen, Salaten usw. Es handelt sich um konzentrierte Mojos, die direkt verzehrt werden können oder je nach Geschmack mit Öl und Essig verfeinert werden können.

## Zutaten

**Alioli:** Sonnenblumenöl, Milch, Olivenöl, 1,51% frische Petersilie, Salz, 0,76% granulierter Knoblauch, 0,59% gemahlener Knoblauch, Antioxidationsmittel: Zitronensäure, natürliches Aroma, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat, modifizierte Stärke, Dickungsmittel: Xanthangummi.

**Salsa Brava:** 59,% zerkleinerte Tomaten (zerkleinerte Tomaten, Salz und Antioxidationsmittel: Zitronensäure), Wasser, Sonnenblumenöl, Zucker, Salz, gemahlene Zwiebel, Fleischbrühe (jodiertes Salz, pflanzliches Palmfett, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat, Dinatrium-5'-Ribonukleotide), Zwiebelextrakt, pflanzlicher Proteinextrakt (mit Soja), Aroma (mit Soja), natives Olivenöl (mit Soja), pflanzlicher Proteinextrakt (mit Soja), natürliches Aroma (mit Soja), natives Olivenöl extra 1%, Petersilie], gemahlener Cayennepfeffer, süßer Paprika, gemahlener Knoblauch, modifizierte Stärke, Antioxidantien: Zitronensäure, Ascorbinsäure; Lorbeerblatt, Dickungsmittel: Xanthan; Konservierungsmittel: Kaliumsorbat.

## Herstellung

Nach dem Mischen aller Zutaten wird es im Präsentationsformat verpackt.



Art der Verpackung	Konservenglas mit Metalldeckel
Inhalt	180g: 2 Stück à 90g
Art des Etiketts	Klebeetikett
EAN	8438001466464

# MOJO ROT & MOJO GRÜN

## Beschreibung

Typisch kanarische Saucen zum Würzen und Anreichern von Fleischgerichten, Fisch, Gemüse, Blanchiertes Gofio, Kartoffeln, Sancochos, Suppen, Salaten, usw. Es handelt sich um konzentrierte Mojos, die entweder direkt verzehrt oder mit Öl und Essig verfeinert werden können, je nach Geschmack des Verbrauchers.

## Zutaten

**Mojo Rojo:** Wasser, Sonnenblumenöl, roter Pfeffer, Weinessig (enthält Sulfite), modifizierte Stärke, gemahlener Knoblauch, Salz, süßer Paprika, gemahlener Kümmel, Dickungsmittel: Xanthan, natürliches Aroma, Farbstoff: Paprikaextrakt, scharfer Paprikaextrakt.

**Mojo Verde:** Wasser, Sonnenblumenöl, grüner Pfeffer, Weinessig (enthält Sulfite), modifizierte Stärke, gemahlener Knoblauch, Salz, gemahlener Kreuzkümmel, frische Petersilie, Dickungsmittel: Xanthan; getrocknete Petersilie, natürliches Aroma; Farbstoff: Chlorophyll-Kupfer-Komplex und Chlorophyllin.

## Herstellung

Nach dem Zerkleinern und Mischen aller Zutaten wird es im Präsentationsformat verpackt. Dampfversiegelte Verpackung. Das Konservenglas wird einem Pasteurisierungsprozess unterzogen.



<i>Art der Verpackung</i>	Konservenglas mit Metalldeckel
<i>Inhalt</i>	240g: 2 Stück à 120g
<i>Art des Etiketts</i>	Klebeetikett
<i>EAN</i>	8438001466082

# MOJO PICÓN & MOJO KORIANDER

## Beschreibung

Typisch kanarische Saucen zum Würzen und Anreichern von Fleischgerichten, Fisch, Gemüse, Blanchiertes Gofio, Kartoffeln, Sancochos, Suppen, Salaten, usw. Es handelt sich um konzentrierte Mojos, die entweder direkt verzehrt oder mit Öl und Essig verfeinert werden können, je nach Geschmack des Verbrauchers.

## Zutaten

**Mojo Picón:** Wasser, Paprika (capsicum annum), Sonnenblumenöl, Weinessig (enthält Sulfite), gemahlener Knoblauch, modifizierte Stärke; Salz, gemahlener Kümmel, Dickungsmittel: Xanthan; natürliches Aroma; Farbstoff: Paprikaextrakt.

**Mojo-Koriander:** Sonnenblumenöl, Wasser, 14,3% Koriander, 1,9% gemahlener Knoblauch, Weinessig (enthält Sulfite), Salz, gemahlener Kreuzkümmel, natürliches Aroma, modifizierte Stärke, Dickungsmittel: Xanthan.

## Herstellung

Nach dem Zerkleinern und Mischen aller Zutaten wird es im Präsentationsformat verpackt. Dampfversiegelte Verpackung. Das Konservenglas wird einem Pasteurisierungsprozess unterzogen.



<i>Art der Verpackung</i>	Konservenglas mit Metalldeckel
<i>Inhalt</i>	240g: 2 Stück à 120g
<i>Art des Etiketts</i>	Klebeetikett
<i>EAN</i>	8438001466082

# MOJO ROJO, VERDE & ALMOGROTE



## Beschreibung

**Mojos:** Typisch kanarische Saucen zum Würzen und Anreichern von Fleischgerichten, Fisch, Gemüse, Gofio, Kartoffeln, Sancochos, Suppen, Salaten usw. Es handelt sich um konzentrierte Mojos, die entweder direkt verzehrt oder mit Öl und Essig verfeinert werden können, je nach Geschmack des Verbrauchers.

**Almogrote:** Eine für die Insel La Gomera typische streichfeste Creme aus geräuchertem Ziegenkäse, die man auf Brot, Toast, Arepas, Kartoffeln usw. streichen kann. Sie können die Almogrote auch für belegte Brote, Snacks oder als Füllung für Tortillas verwenden.

## Zutaten

**Mojo rojo:** Wasser, Sonnenblumenöl, roter Pfeffer, Weinessig (enthält Sulfite), modifizierte Stärke; gemahlener Knoblauch, Salz, süßer Paprika, gemahlener Kümmel, Dickungsmittel: Xanthan; natürliches Aroma, Farbstoff: Paprikaextrakt; scharfer Paprikaextrakt.

**Mojo Verde:** Wasser, Sonnenblumenöl, grüner Pfeffer, Weinessig (enthält Sulfite), modifizierte Stärke, gemahlener Knoblauch, Salz, gemahlener Kümmel, frische Petersilie, Dickungsmittel: Xanthan; getrocknete Petersilie, natürliches Aroma; Farbstoff: Chlorophyll-Kupfer-Komplex und Chlorophyllin.

**Almogrote:** geräucherter fester Käse (Milch), Sonnenblumenöl, granulierter Knoblauch, Paprika (*capsicum annuum*), Antioxidationsmittel: Zitronensäure, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat; natürliches Aroma, Farbstoff: Paprikaextrakt; scharfer Paprikaextrakt.

<i>Art der Verpackung</i>	Konservenglas mit Metalldeckel
<i>Inhalt</i>	350g: 2 Stück à 120g und 1 Stück à 110g
<i>Art des Etiketts</i>	Klebeetikett
<i>EAN</i>	8437017716198

## Herstellung

Nach dem Zerkleinern und Mischen aller Zutaten wird es im Präsentationsformat verpackt. Dampfversiegelte Verpackung. Das Konservenglas wird einem Pasteurisierungsprozess unterzogen.



**Argodey Fortaleza**  
AUTÉNTICAS SALSAS CANARIAS

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

**[www.argodeyfortaleza.com](http://www.argodeyfortaleza.com)**