

Características:

Adaptada al gusto argentino, nuestra Barbacoa ofrece un sabor protagonista del tomate, al que añadimos un toque agri dulce. Presenta una textura homogénea y una consistencia untuosa. Se destaca asimismo por su gran carácter en nariz.

Ingredientes:

Tomate, pimentón dulce, sal, miel, azúcar, vinagre, granos de mostaza, ajo, aceite de girasol, cebolla, hongos secos, ají molido, curry y orégano.



- Sin aditivos ni conservantes artificiales
- 100% natural
- Sin gluten
- Kosher-Parve



Presentaciones para segmento Gastronómico:
Frasco de vidrio de 875 Gr y 40 Gr.

	RNPA 01041388 RNE 01001493
Condiciones de almacenaje	Por su cuidado método de elaboración nuestros productos no necesitan cadena de frío una vez abiertos.
Descripción de Lote	Codificación mes / año de elaboración. Lote: Calendario Juliano.
Vida útil	12 meses

Materia Prima:

Ser productores primarios nos asegura la trazabilidad necesaria para controlar toda la cadena de elaboración. Así logramos mantener las buenas prácticas de manufactura y la capacidad de stock todo el año. En el caso de los insumos que provienen de otros productores, los mismos deben adecuarse organolépticamente a nuestros parámetros de calidad.

Ventas / Rendimiento:

Proveemos a más de 400 clientes del segmento gastronómico, quienes eligen nuestra calidad y rendimiento superior al 40% comparado con otras opciones del mercado. Ventas del período 2015 a cadenas hoteleras, restaurantes y chefs: +6 TNS de Barbacoa.

Evaluación permanente. Controlamos cada paso, para cumplir con las exigencias necesarias y alcanzar nuestros objetivos de producto.

Información nutricional

Porción 5g (una cucharada de t )

	Cantidad por porción	% Valor diario*
Valor energético	22kcal = 84kj	0%
Carbohidratos	1,6 g	1%
Proteínas	0,3 g	1%
Grasas totales	0,3 g	1%
Fibra alimentaria	0,4 g	4%
Sodio	163 mg	7%

No aporta cantidades significativas de grasas saturadas y grasas trans.

(*) % Valores diarios con base en una dieta de 2000 kcal / U 8400 kj.

Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

