

Características:

Un Chimichurri hecho en Argentina tiene pautas claras. Elaborado con las habituales diversas especias que integran este aderezo clásico, el mismo alcanza el equilibrio de los sabores gracias a una maduración de 3 meses. Su esperado picor, más el aporte de hierbas en la etapa final, lo vuelven único sin dejar de ser 100% "chimi".

Ingredientes:

AjÍ molido, ajo, curry, perejil, cilantro, menta, orégano, romero, sal marina, vinagre, aceite de maíz, jugo de limón.



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



Presentación para segmento Gastronómico:
Frasco de vidrio de 800 Gr.

	RNPA 01038437 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	18 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 comprobadamente superior, comparado con otras opciones del mercado. Ventas del período 2015 a cadenas hoteleras, restaurantes y chefs: 2 TNS de Chimichurri.

En NYC también se consigue. Una variante HOT de nuestro Chimi ya está en las góndolas de una gran cadena estadounidense.

Información nutricional

Porción 5g (una cucharada de té)

	Cantidad por porción	% Valor diario*
Valor energético	29kcal = 121kj	1%
Carbohidratos	0 g	36%
Proteínas	0 g	0%
Grasas totales	3 g	5%
Fibra alimentaria	0,6 g	1%
Sodio	52 mg	2%

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.

