

Línea de ESPECIAS | CURRY PICANTE

Características:

Al elaborarlo en pasta, su aroma y su sabor adquieren mayor durabilidad, comparado con los currys en polvo tradicionales. Además se maximiza el rendimiento del producto. Esta variedad Picante es bien intensa en color y picor, por el tipo de chile utilizado.

Ingredientes:

Ajo, pimentón, clavo de olor, canela, comino, anís, laurel, cardamomo, mostaza, coriandro, jengibre, pimienta negra, cúrcuma, vinagre, agua y sal marina.



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



Presentaciones para segmento Gastronómico:
Balde de 4,5 Kg y Vidrio de 850 Gr.

	RNPA 01038355 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	24 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: +2 TNS de Curry Picante.

Que se sienta bien. El punto para nuestro Curry Picante pasa por ser fuerte y aromático, sin resultar agresivo.

Información nutricional

Porción 5g (una cucharada de t )

	Cantidad por porción	% Valor diario*
Valor energético	29kcal = 121kj	1%
Carbohidratos	0 g	0%
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.

