

Características:

La base de nuestra Criolla son los tomates secos y los pimientos seleccionados, más el aporte fundamental de ingredientes como cebolla, ajo y perejil, entre otros. Un período de 2 meses de estacionamiento fusiona inmejorablemente los sabores, dejando a punto esta salsa clásica de la cocina sudamericana.

Ingredientes:

Tomate, cebolla, ajo, perejil, ají, sal marina, orégano, romero, vinagre, aceite de maíz.



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



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

	RNPA 01039489 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 comprobadamente superior, comparado con otras opciones del mercado. Ventas del período 2015 a cadenas hoteleras, restaurantes y chefs: 2 TNS de Salsa Criolla.

Etiqueta Negra. La etapa de estacionamiento -previo al envasado- es garantía de estabilidad en el sabor de cada producto Arytza.

Información nutricional

Porción 5g (una cucharada de t )

	Cantidad por porción	% Valor diario*
Valor energético	22kcal = 94kj	1%
Carbohidratos	0,6 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Grasas totales	2,1 g	4%
Fibra alimentaria	0 g	0%
Sodio	86 mg	3%

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.

