



Masia Can Cortadelles
Ctra. C-55 Km. 2
Apdo. Correos 167
08292 ESPARREGUERA
Tel. 93 777 3180
Fax. 93 777 8416
e-mail: info@mar-tret.com
web www.mar-tret.com

FICHA TECNICA DEL PIMIENTO ASADO MAR-TRET

INGREDIENTES:

- | | |
|---------------------------------------|------|
| - pimiento rojo (California o Lamuyo) | 88 % |
| - aceite de oliva virgen extra | 8 % |
| - liquido de gobierno | 4% |
| o vinagre | |
| o agua | |
| o sal | |

COMPOSICIÓN DEL LIQUIDO DE GOBIERNO: Vinagre 44%, agua 40%, sal 16%

ELABORACIÓN: El pimiento se asa a mano en parrilla a fuego lento. Se pela a mano, se trocea se introduce en los frascos de vidrio donde se añade el aceite y el liquido de gobierno

CONSERVACIÓN: El producto se esteriliza en autoclave a 110° y 0,5 bar de presión. La acidez del vinagre garantiza un pH del producto por debajo de 4,4. El pimiento asado tiene una conservación de 3 años, sin necesidad de frio.

ALÉRGENOS: Fabricado en unas instalaciones donde se utilizan frutos secos. A pesar de contener vinagre, la proporción utilizada queda por debajo de los niveles considerados como potencialmente alérgenos.

PRECAUCIONES/ADVERTENCIAS: No contiene ningún tipo de conservante, colorante o aditivo.

ELABORACIÓN: El pimiento se asa a mano en parrilla a fuego lento. Se pela a mano, se trocea se introduce en los frascos de vidrio donde se añade el aceite y el liquido de gobierno

CONSERVACIÓN: El producto se esteriliza en autoclave a 110° y 0,5 bar de presión. El pimiento asado tiene una conservación de 3 años, sin necesidad de frio. Una vez abierto, conservar en frigorífico.

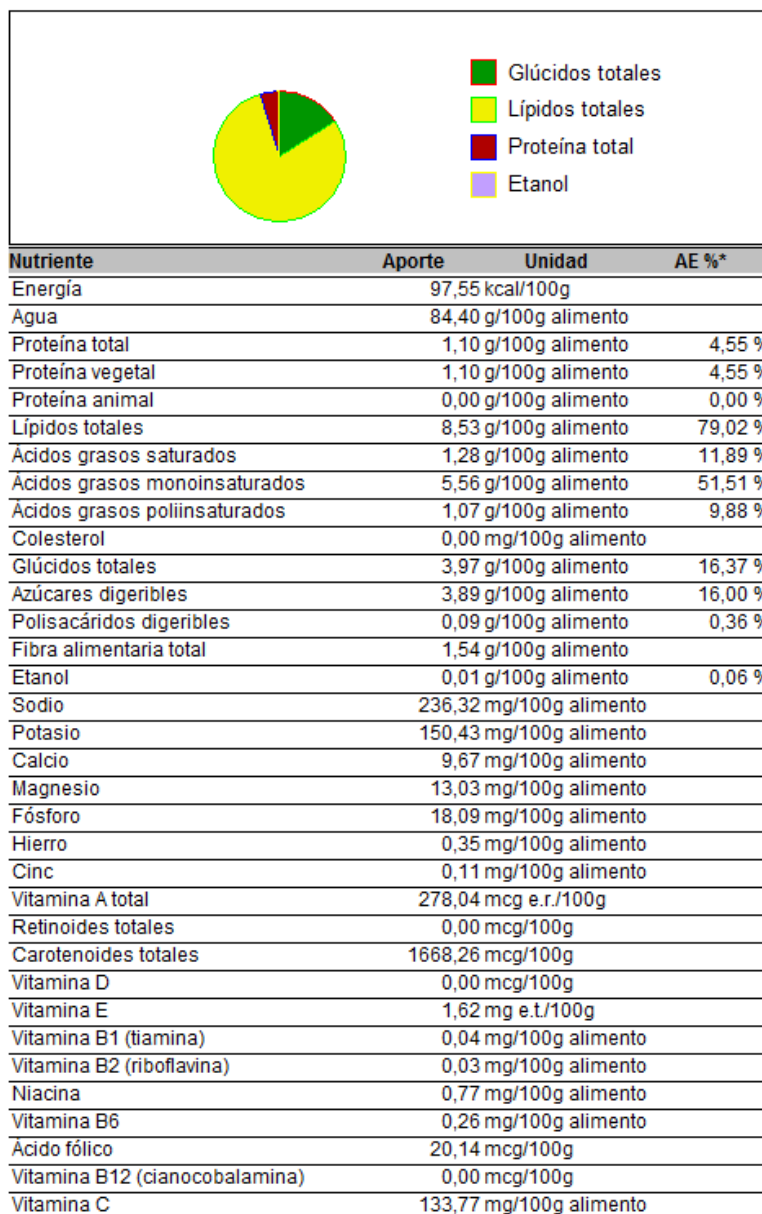
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:

Sin abrir el envase: 3 años a temperatura ambiente inferior a 25° , en ambiente oscuro y seco, sin exponer directamente a la luz solar

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

Mediante lote y fecha de caducidad indicados en la etiqueta

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:



*Porcentaje de Aporte Energético



Masia Can Cortadelles
Ctra. C-55 Km. 2
Apdo. Correos 167
08292 ESPARREGUERA
Tel. 93 777 3180
Fax. 93 777 8416
e-mail: info@mar-tret.com
web www.mar-tret.com

