

GEAL

EMBUTIDOS GEAL

CHORIZO ACHORIZADO

CHORIZO ACHORIZADO

Para cocinar, asar, freír.

El chorizo se cura lentamente, en un clima seco y frío, para que no tenga acidez.

For cooking, roasting, frying.

Chorizo cured slowly, in a dry and cold climate, so that it does not have any acidity.





CHORIZO ACHORIZADO

CHORIZO ACHORIZADO

CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN DESCRIPTION	EAN	CONDICIONES ALMACENAJE STORAGE CONDITIONS	CADUCIDAD CADUCITY	PESO WEIGHT	EMBALAJE PACKING	ENVASE PACKAGE	CAJAS CAPA LAYER BOXES	CAPAS PALET PALET LAYER	CAJAS PALET PALET BOXES	DIMENSIONES CAJA LARGO ANCHO ALTO DIMENSIONS BOX LONG WIDE HIGH
0013	CHORIZO ACHORIZADO DULCE, BOLSA 1,3 KG SOFT CHORIZO ACHORIZADO, 1.3 KG PACK	8425460005402	4° C a 10° C	9 meses 9 months	4 – 5 KG	5 bolsas por caja 5 pack per box	Vacío Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	670 X 160 X 160
0014	CHORIZO ACHORIZADO PICANTE, BOLSA 1,3 KG SPICY CHORIZO ACHORIZADO, 1.3 KG PACK	8425460005419	4° C a 10° C	9 meses 9 months	4 – 5 KG	5 bolsas por caja 5 pack per box	Vacío Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	670 X 160 X 160
0015	CHORIZO ACHORIZADO, PORCION 250 GRS CHORIZO ACHORIZADO, 250 GRS.	84254600005426	4° C a 10° C	7 meses 7 months	4 KG	20 piezas por caja 20 pieces per box	Vacío Vacuum	11 CAJAS 11 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	77 CAJAS 77 BOXES	435 X 170 X 165

Ingredientes: magro cerdo, panceta cerdo, pimentón, sal, ajo, orégano, dextrosa, maltodextrina, dextrina, proteína de cerdo, estabilizante E-452, antioxidante E-301, conservador E-250, tripa natural.

Ingredients: pork meat, paprika, salt, garlic, oregano, dextrose, maltodextrin, dextrin, pork protein, stabilizer E-452, antioxidant E-301, conservative E-250, natural casing.

Información nutricional / Nutritional value (100 grs.)

Calorías / Energy value.....1205 Kj / 291 Kcal

Grasa total / total fat..... 38,60 g

de las cuales saturadas / saturated fat.....15,50 g

Hidratos de carbono / carbohydrates.....6,92 g

de los cuales azúcares / sugar.....2,50 g

Proteínas / proteins.....15,18 g

Sal / salt.....2,42 g



