

# GEAL

## EMBUTIDOS GEAL

### CHORIZO APERITIVO

### CHORIZO APPETIZER

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 APERITIVO

## CHORIZO APPETIZER

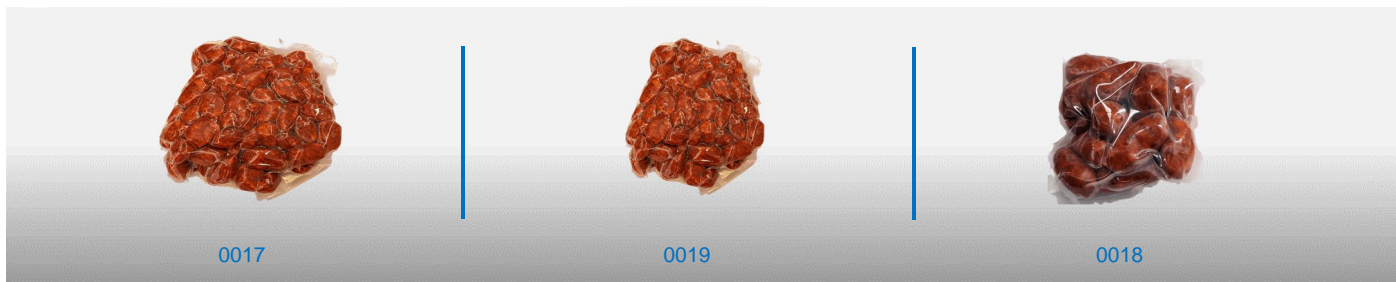
CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN DESCRIPTION	EAN	CONDICIONES ALMACENAJE STORAGE CONDITIONS	CADUCIDAD CADUCITY	PESO WEIGHT	EMBALAJE PACKING	ENVASE PACKAGE	CAJAS CAPA LAYER BOXES	CAPAS PALET PALET LAYER	CAJAS PALET PALET BOXES	DIMENSIONES CAJA LARGO ANCHO ALTO DIMENSIONS BOX LONG WIDE HIGH
0017	CHORIZO APERITIVO, BOLSA 3 KG CHORIZO APPETIZER, 3 KG BAG	8425460005501	4° C a 10° C	12 meses 12 months	6 KG	2 bolsas por caja 2 pack per box	Vacio Vacuum	11 CAJAS 11 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	77 CAJAS 77 BOXES	435 X 170 X 165
0019	CHORIZO APERITIVO BOLSA 1,5 KG CHORIZO APPETIZER, 1,5 BAG	8425460005518	4° C a 10° C	12 meses 12 months	6 KG	4 bolsas por caja 4 pack per box	Vacio Vacuum	11 CAJAS 11 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	77 CAJAS 77 BOXES	435 X 170 X 165
0018	CHORIZO APERITIVO, PORCION 250 GRS CHORIZO APPETIZER, 250 GRS.	8425460005525	4° C a 10° C	12 meses 12 months	4 KG	20 bolsas por caja 20 pack per box	Vacio 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



0017

0019

0018

