



NOMBRE DEL PRODUCTO: AVRUGA

Producto de Arenque transformado



Pescaviar ha desarrollado a partir del arenque ahumado del Mar del Norte un producto de exquisito sabor y aroma intenso. Es el ingrediente perfecto para cualquier plato. AVRUGA es un producto versátil que puede ser usado tanto en recetas calientes como en frías aportando un toque de originalidad y sofisticación a ensaladas y entrantes o enriqueciendo platos de pasta y pescado.

INGREDIENTES

Agua, Arenque ahumado (40%), Sal, Almidón de Maíz, Zumo de limón, Regulador de acidez (ácido cítrico), Estabilizante (goma Santana), Tinta de calamar.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|---|----------------|
| VALOR CALÓRICO | 99 kcal/ 100 g |
| VALOR CALÓRICO | 414 kJUL/100g |
| PROTEINAS (bruto) - Método Kjeldahl | 2.8 % |
| HIDRATOS DE CARBONO INSOLUBLES | 3.3% |
| HIDRATOS DE CARBONO SOLUBLES | 1.8% |
| COLESTEROL - Método Boehringer Mannheim | 136 mg/kg |
| GRASA (bruta) | 7.5% |

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Cumplimiento de los parámetro microbiológicos indicados en la legislación vigente (Orden 02/08/1991):

| | |
|--------------------|----------------------------------|
| Aerobios mesófilos | < 1x 10 ³ u.f.c./gr. |
| Enterobacteriaceas | < 1x 10 ² u.f.c. /gr. |
| Salmonella-Shigela | ausencia/25 gr. |

CADUCIDAD: 18 meses

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: +5 - +10 °C.

LOGISTICA

| PRODUCTO | CÓDIGO EAN 13 | CÓDIGO EAN 14 | UNIDADES/ CAJA | CAJAS/PALET |
|-------------|---------------|----------------|----------------|-------------|
| AVRUGA 55g | 8427610000060 | 18427610000067 | 12 | 464 |
| AVRUGA 120g | 8427610000053 | 18427610000050 | 12 | 288 |
| AVRUGA 350g | 8427610000046 | 18427610000043 | 4 | 390 |
| AVRUGA 940g | 8427610000121 | 18427610000128 | 6 | 99 |