

ALUBIA NEGRA



700 G.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

ALUBIAS NEGRAS CON CHORIZO Y PANCETA DE CERDO

Elaboradas de manera tradicional primero a remojo en agua fría y cocinadas a fuego lento manteniendo un hervor suave durante dos horas y media aproximadamente

Las alubias de un intenso color negro crean una salsa oscura y untuosa, que se convierten en un apetitoso caldo de color granate-chocolate, acompañado de chorizo y panceta de cerdo.

Preparación:

Abrir la lata y calentar su contenido en una cazuela a fuego lento durante unos minutos.

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Alubias negras, chorizo, panceta de cerdo y sal nitrificada

Condiciones de conservación:

Temperatura ambiente. Una vez abierta la lata conservar entre 0 - 4°C y consumir en máximo 5 días.

Condiciones de transporte:

Temperatura ambiente

Vida útil: 6 años

Código EAN: 8426474024007

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

Envase unitario:

Lata redonda metálica, barniz epoxifenólico oro, con forma de pandereta y con etiqueta de papel adhesiva.

PRESENTACIÓN

700 G.

Formato	Lata redonda
Peso neto	700 g.
Peso bruto	970 g.
Medidas mm	Ø 155 X 60

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

700 G.

Ud./Venta	Caja
Ud./Caja	12 ud.
Peso/caja	10.900 g.
Cajas/ Palet	50

