

ALUBIA NEGRA CON CHORIZO Y PANCETA



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:

Abir la lata y colentar su contenido en una cazuela a fuego lento durante unos minutos.

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Alubias negras 25%, chorizo 12%, panceta 8%, agua, sal y especias.

Condiciones de conservación:

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

Condiciones de transporte:

Temperatura ambiente

Vida útil: 7 años

Código EAN: 8426474024007

Código INTERNO: 15001

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

Envase unitario:

Lata redonda, cilíndrica, metálica, barniz epoxifenólico oro, con etiqueta adhesiva.

PRESENTACIÓN

700 G.

Formato	Lata redonda
Peso neto	700 g.
Peso bruto	860 g
Medidas mm	Ø 99 X 118

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

700 G.

Ud./Venta	Caja cartón
Ud./Caja	12 ud.
Peso/caja	10,62 Kg
Cajas/ Palet	55

