

# Salsa de Chili Amarillo

## El producto

Originario de los suelos fértiles de Tailandia, donde ricas cosechas de chiles, ajo, hojas de lima, galanga y el jengibre se encuentran en abundancia; ingredientes clásicos picantes, frescos y deliciosos como la cocina asiática.

## aplicaciones

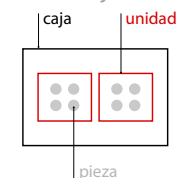
Use como salsa para carnes, pescados y verduras.



## información técnica

código	ic60575- Salsa de Chili Amarillo
condición	Producto seco, acabado, en envase pet
ingredientes	Jarabe de glucosa, 20% chile amarillo a trocitos, sal, ácido cítrico, jengibre, almidón de tapioca modificado, aroma natural de jengibre 1%, ácido acético, potasio de sorbato, goma chantana.

### embalaje



Descripción	Caja de 6 botellas
Unidades por Caja	6 de 1.150kg
Piezas por Caja	6
Cajas por Palet	112
Peso caja	7.3

valores nutritivos (100grs)	Valor Energético	830kj /195 kcal
	Proteínas	0.6 gr
	Hidratos de Carbono	48 gr
	Grasas	0.1 gr

vida	12 meses desde su producción
temperatura de conservación	mantener fresco (no refrigerado)
temperatura de entrega	ambiente
alérgenos	-

### regeneración del producto

maquinaria	temp./potencia	tiempos
-	-	-

### ATENCIÓN

Una vez abierto conservar máximo de 8 semanas en nevera.