



Patata cocida entera

envasada al vacío



FORMATOS DE PRESENTACIÓN

En bolsa de material plástico complejo, flexible, soldado por termosellado, que contiene 10/14 piezas por envase (peso envase: 450 grs).

VALOR NUTRITIVO

La patata es fundamentalmente un alimento rico en hidratos de carbono y agua. Cien gramos de patatas nos aportan 80 de almidón, 2 de proteínas, 15 de agua y el resto de fibra (de efecto saciante, si la tomamos cocida), minerales (potasio, hierro y magnesio) y vitaminas (C y B6).

Un 2% de la patata es proteína de muy buena calidad, similar a la de las legumbres y de mayor valor biológico que la de los cereales.

En cuanto a su valor nutricional, depende del modo de la preparación culinaria (asadas, fritas, con salsa...).

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Al tratarse de un producto que ha experimentado un tratamiento térmico importante como es la esterilización, no precisa frío para su almacenamiento, pero sí un ambiente fresco y seco.

EMBALAJE

Cajas de cartón anónimas o con marca conteniendo 12 unidades (dimensiones = 280x220x190 mm). El producto se distribuye paletizado atendiendo a las siguientes medidas:

- Palet estándar: 1'00x1'20x1'80 cm = 136 cajas (17 cajas x 8 filas)
- Palet europeo: 0'80x1'20x1'80 cm = 126 cajas (14 cajas x 9 filas)

Si bien, la composición final del palet (nº de cajas y producto/s enviado) varía según petición del cliente.

VIDA ÚTIL

Dos meses y medio.

SUGERENCIAS DE CONSUMO

La patata cocida es ideal para puré y guarniciones.

HIJOS DE TEODORO MUÑOZ, S.L.

Ctra. Segovia nº 44 · 40297 SANCHONUÑO (Segovia) · ESPAÑA · Tel.: +34 921 160 026 · Fax: +34 921 160 505 · www.precocinadoselcampo.com