



Remolacha cocida y pelada envasada al vacío



SIN GLUTEN

FORMATOS DE PRESENTACIÓN

En bolsa de material plástico complejo, flexible, soldado por termosellado bajo los siguientes formatos:

REMOLACHA ENTERA:

- Envase de 3 unidades (peso 450 grs).
- Envase de 5/6 unidades (peso 450 grs).

VALOR NUTRITIVO

La remolacha, como todas las hortalizas, tiene un gran componente de agua, que sobrepasa el 85%

Además, este producto aporta una buena cantidad de hidratos de carbono, principalmente sacarosa y fibra. También sales minerales y vitaminas. Caroteno y sales como sodio, potasio, magnesio, hierro, calcio y fósforo son sus componentes mayoritarios.

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, el formato de 400/500 grs y 4 envases, el formato de 2 kgs (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.

SUGERENCIAS DE CONSUMO

Un alimento perfecto para guarniciones, ensaladas, sopas, purés,...



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