



¿Te gustan los Frutos Secos?



Cacahuete Chocolate Negro 60%

Toque De Sal Marina

DESCRIPCIÓN: Cacahuete sin piel tostado a mano con una ligera cobertura de azúcar de caña integral, una pizca de sal y un punto de pimentón de la Vera dulce. Una vez tostados con la mixtura especial, se le añade chocolate negro belga sin lactosa (60% de cacao mínimo), realizando una cobertura lenta y delicada (durante más de dos horas) hasta conseguir un acabado perfecto. Sencillamente delicioso.

USOS Y MARIDAJE: Con vinos dulces, tinto, de Jerez. Con café o como aperitivo.

INGREDIENTES: Cacahuetes sin piel (69%), chocolate (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, lecitina de soja, aroma natural de vainilla) (23%), azúcar de caña integral, sal y pimentón de la Vera. *Puede contener trazas de otros frutos secos.* ORIGEN: Brasil. VARIEDAD / CALIBRE: Runner 38/42.

ALÉRGENOS: Cacahuetes sin piel, lecitina de soja. Apto para celíacos. SIN GLUTEN. SIN LACTOSA. APTO PARA VEGANOS.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g: V. Energético 2.421kJ/584kcal, Grasas 44,50g, Saturadas 7,32g, H. de carbono 23,90g, Azúcares 20,20g, Proteínas 17,60g, Fibra alimentaria 8,71g, Sal 0,16g.

FORMATOS: Bolsa de 50g Ref: 120050-CH-B, Tarro Cristal de 40g Ref: 120040-CH-T, Tarro Cristal de 90g Ref: 120090-CH-T, Doypack de 80g Ref: 120080-CH-D, Doypack de 500g Ref: 120500-CH-D, Doypack de 1Kg Ref: 121000-CH-D, Bolsa de 1Kg Ref: 121000-CH-B.

CADUCIDADES: Bolsa de 50g: 7 meses, Tarro Cristal de 40g: 24 meses, Tarro Cristal de 90g: 24 meses, Doypack de 80g: 18 meses, Doypack de 500g: 18 meses, Doypack de 1Kg: 18 meses, Bolsa de 1Kg: 18 meses.

ALMACENAJE: Producto extremadamente delicado. Conservar en un lugar fresco y seco entre 4°C-24°C, con la particularidad de que si la temperatura es superior a 24°C el producto puede derretirse y perder sus propiedades organolépticas, por lo que se recomienda que la temperatura máxima nunca supere los 24°C para evitar posibles problemas y, si fuera posible, guardarlo refrigerado. Proteger encarecidamente de la luz solar, ya que esta derrite chocolate en cuestión de minutos.

Finca La Rosala siempre entregará el producto dentro de los rangos de temperatura indicados, por lo que se ruega que se verifique toda mercancía nada más recibirla..

COD. TARIC: 20.08.11.

