



# laguilhoat

EDICIÓN: 03

FECHA: 15.06.2020

## MEZCLA PARA PINCHO MORUNO

### FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

<b>INGREDIENTES</b>	Sal, pimentón, especias, antioxidantes (E-331, E-301), conservador (E-262), aroma y azúcar.																
<b>ALÉRGENOS</b>	Puede contener trazas de huevo y leche.																
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	Producto en polvo constituido por una mezcla equilibrada de los condimentos, especias naturales y aditivos, necesarios para la fabricación de Pinchos Morunos.																
<b>USOS</b>	Especias y aditivos para hacer Pinchos Morunos. Destinado a la alimentación.																
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	Basta con espolvorear unos 40 gramos por kilo de carne cortada en tacos, mezclar bien y dejar reposar en nevera unas horas. Luego se ensartan los trozos de carne en pinchos y se cocinan a la parrilla.																
<b>PRESENTACIÓN</b>	Cubo de 350g.																
<b>VIDA ÚTIL</b>	Según etiquetado.																
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Conservar en un lugar fresco y seco, abrigado de la luz.																
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<table border="1"><thead><tr><th colspan="2"><b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g</b></th></tr></thead><tbody><tr><td><b>Valor energético (kcal/100g)</b></td><td><b>167,390</b></td></tr><tr><td><b>Grasas</b></td><td><b>4.28g</b></td></tr><tr><td><i>de las cuales saturadas</i></td><td><b>2.560g</b></td></tr><tr><td><b>Hidratos de carbono</b></td><td><b>18.750g</b></td></tr><tr><td><i>de los cuales azucares</i></td><td><b>12.270g</b></td></tr><tr><td><b>Proteínas</b></td><td><b>5.480g</b></td></tr><tr><td><b>Sal</b></td><td><b>57,610g</b></td></tr></tbody></table>	<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g</b>		<b>Valor energético (kcal/100g)</b>	<b>167,390</b>	<b>Grasas</b>	<b>4.28g</b>	<i>de las cuales saturadas</i>	<b>2.560g</b>	<b>Hidratos de carbono</b>	<b>18.750g</b>	<i>de los cuales azucares</i>	<b>12.270g</b>	<b>Proteínas</b>	<b>5.480g</b>	<b>Sal</b>	<b>57,610g</b>
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g</b>																	
<b>Valor energético (kcal/100g)</b>	<b>167,390</b>																
<b>Grasas</b>	<b>4.28g</b>																
<i>de las cuales saturadas</i>	<b>2.560g</b>																
<b>Hidratos de carbono</b>	<b>18.750g</b>																
<i>de los cuales azucares</i>	<b>12.270g</b>																
<b>Proteínas</b>	<b>5.480g</b>																
<b>Sal</b>	<b>57,610g</b>																
<b>ELABORADO POR:</b>	<b>Innovative Cooking S.L.</b> Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid. Registro Sanitario: 40.060068/M																

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general  
ENRIQUE LAGUILHOAT

