



laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06_2024

MEZCLA PARA LONGANIZA

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES Sal, maltodextrina, almidón, especias, fibra vegetal, dextrosa, conservante (E-221), aroma, antioxidante (E-300), colorante (E-120).

ALÉRGENOS Contiene SULFITOS.

CARACTERÍSTICAS Producto en polvo constituido por una mezcla equilibrada de los condimentos, especias naturales y aditivos, necesarios para la fabricación de longanizas frescas.
Producto libre de OGM. Destinado a la alimentación.

USOS Especias y aditivos para hacer longaniza fresca Madrid. Destinado a la alimentación.

DOSIS MÁXIMA 40g por kilo de preparado cárnico. Disolver la mezcla en agua fría y amasar.

PRESENTACIÓN Bote de 500g.

VIDA ÚTIL Según etiquetado.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Conservar en un lugar fresco y seco, abrigado de la luz.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g

Valor energético	133.82 kcal
Grasas	0.69 g
De los cuales saturadas	0.23 g
Hidratos de carbono	28.68 g
de los cuales azúcares	4.67 g
Proteínas	1.06 g
Sal	58,10 g

ELABORADO POR: Innovative Cooking S.L. Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid.
Registro Sanitario: 40.060068/M

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT

