

## CAVIAR FIORDO ROJO



### SUCEDANEO DE CAVIAR ROJO FIORDO

Fiordo Rojo, es un sucedáneo de caviar elaborado a base de arenque ahumado por Eurocaviar, para Ahumados Noruegos.

Eurocaviar, S.A. es una firma española fundada en 1983 y dedicada a la fabricación exclusiva de sucedáneos de caviar.

El objetivo de Eurocaviar, S.A. es satisfacer las expectativas de nuestros clientes ofreciéndoles un producto de la más alta calidad.

El sucedáneo de caviar Fiordo Rojo, es una semiconserva, está pasteurizado y su caducidad mínima es de 6 meses, manteniéndose en refrigeración.

Tiene una textura y sabor muy agradable. Su versatilidad, su alta resistencia a las altas temperaturas y su sabor único, lo convierte en un ingrediente innovador para cualquier tipo de plato tanto frío como caliente.

PRODUCTO KOSHER.

**TARRO DE FIORDO ROJO, 100g**

Descripción: Sucedáneo de caviar, micrónizado de arenque envasado en tarro de vidrio. Tapa Twist-off,

Contenido neto: 100 g

Ingredientes: Agua, Arenque, sal, Espesante E-401, Potenciador del sabor E-621, Aromas naturales, Acidulante E-330, Colorante Rojo Allura AC.

Conservación: conservar en refrigerado entre 0°C y 4°C. NO CONGELAR

Una vez abierto el tarro, mantener siempre en refrigeración, por un periodo no superior a 21 días.

**TRAZABILIDAD**

Eurocaviar, S.A. es una empresa certificada HACCP.

**CERTIFICACIONES:**

Eurocaviar, S.A. está certificada: BRC,IFS,MSC. Con aprobación del FDA, para exportar a Estados Unidos de Norte América, desde 1988.

**INFORMACIÓN NUTRIMENTAL**

<b>Información Nutricional</b>	
Tamaño de la porción 15 g	
	<b>Por porción 15 g</b>
<b>Contenido energético</b>	13.38 kJ ( 3.2 kcal)
<b>Proteína</b>	0.3 g
<b>Grasas (lípidos)</b>	0.15 g
de los cuales : Grasa saturada	0 g
<b>Carbohidratos (hidratos de carbono)</b>	0.16 g
de los cuales : Azúcares	0 g
<b>Fibra dietética total</b>	<1 g
<b>Sodio</b>	410 mg

**ALERGENOS ALIMENTARIOS**

CONTIENE PESCADO

## TRANSPORTE

El producto deberá transportarse en unidades higiénicas, libres de plaga, sin exposición al sol, con caja cerrada y provista de equipo de refrigeración. Se transporta a una temperatura no superior a 12 ° C.

Importador y distribuidor para México:

Ahumados Noruegos, S.A. de C.V.  
Ave. Jesús del Monte # 262 A  
Col Jesús del Monte  
Huixquilucan, C.P. 52764  
Tel (55) 58 15 50 00  
Estado de México  
[www.ahumadosnoruegos.com.mx](http://www.ahumadosnoruegos.com.mx)

ES UN PRODUCTO FABRICADO EN ESPAÑA