

MUJJÓL CAVIAR



MUJJOL CAVIAR - SUCEDANEO DE CAVIAR

El Mujjol Caviar es un sucedáneo de caviar desarrollado y elaborado por Eurocaviar, S.A. empresa española.

El Mujjol Caviar es un producto de alta calidad, un alimento gourmet que nos permite disfrutar de la alta cocina, a un costo económico muy razonable. Se puede consumir solo, como un canapé, sobre un pan acompañado con un poco de cebolla finamente picada y una gota de limón; y también acompañando otros platos, como salsas para pescados y mariscos, salmón ahumado, etc.

El Mujjol caviar no pierde color al estar en contacto con otros alimentos, incluso con temperatura caliente, lo que lo hace único para acompañar otros ingredientes en la elaboración de platos.

TARRO DE MUJJÓL CAVIAR, 4.2 oz (120 g)

Descripción: Micronizado de Mujol envasado en tarro de vidrio, y en caja de cartón. Tapa Twist-off.

El producto, se cierra al vacío mediante la tapa Twist-off y es sometido a un proceso de pasteurización.

Es un producto SIN GLUTEN.

Producto KOSHER.

Contenido neto: 120 g

Ingredientes: Agua, Huevas de Mujol, Sal, Espesante E-401, Potenciador del Sabor E-621, Aromas naturales, Acidulante E-330, Colorante E-153.

Conservación: mantener en refrigeración entre 0°C y 4°C. NUNCA CONGELAR

Fecha de caducidad mantenido siempre en refrigeración: 6 meses

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.

Mujjol Caviar es un alimento certificado Kosher.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

Información Nutricional	
Por porción 100 g	
Contenido energético	75.59 kJ (18.08 kcal)
Proteína	1.47 g
Grasas (lípidos)	1 g
de los cuales : Grasa saturada	0 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	0.8 g
de los cuales : Azúcares	0 g
Fibra dietética total	<1 g
Sodio	2600 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

Producto elaborado y envasado en España.