

Chile Seco Morita 100g

Referencia: 203512

Descripción:

El chile morita proviene del "Chile Jalapeño" (forma fresca). Al secarse, obtiene una forma similar a la del chipotle pero con un color más oscuro y brillante además de tener un tamaño más reducido.

Aunque estos chiles se ahuman como los chipotle más comunes, el proceso para ellos es más corto. Si una receta solicita estos chiles y no tienes ninguno disponible, puedes usar Chipotle, en su lugar ya que provienen del mismo Chile Jalapeño. Use un Chile Chipotle por cada dos Chiles morita si se desea sustituir en recetas.

Ingredientes:

Chile seco morita (100%).

Declaración de alérgenos:

No declara alérgenos

Principales Usos:

Puedes usar estos chiles para hacer salsas y para agregar un poco de sabor y calor a los guisos. Se usan popularmente para hacer algunas versiones de Salsa Macha.

Nivel de Picante:



Información Nutricional:

| | |
|-------------------------------|--------------------|
| Tamaño de la porción | 100g |
| Valor Energético (kJ / kcal)* | 1405kJ / 332,8kcal |
| Grasas Totales | 1,48g |
| Grasas Saturadas | 0,21g |
| Hidratos de Carbono | 53g |
| Azúcares | 1,06g |
| Proteína | 22,4g |
| Equivalente como sal | 0,01g |

El contenido de sal se obedece únicamente al sodio presente de forma natural en el alimento.

Claims:



Vegano



Sin saborizantes
artificiales



Sin colorantes
artificiales



Información Logística

País de Origen:

México

Presentación:

Bolsa de 100g

Vida útil:

2 años.

Conservación:

Este producto debe almacenarse en un lugar limpio y seco.

Empaque Primario:

El producto se empaqueta al vacío en bolsas termo-sellables para alimentos en una presentación de 100g. Se identifica con una etiqueta auto adherible.

EAN Unidad: 843601388774-1

Peso Bruto Unidad: 120g

Peso Neto Unidad: 100g

Peso Neto Escurrido: N/A

Empaque secundario:

Caja de cartón corrugado de 5Kg

EAN Caja: 1843601388774-8

Unidades por Caja: 50

Peso Bruto por Caja: 6,00Kg

Peso Neto Caja: 5,00Kg

Actualizado Marzo, 2022