



## Chile Seco Árbol 100g

Referencia: 203572



### Descripción:

Uno de los chiles más conocidos de la cocina mexicana. Rojizo, pequeño y alargado.

### Ingredientes:

Chile seco árbol (100%).

### Declaración de alérgenos:

No declara alérgenos

### Principales Usos:

Se utilizan para agregar picante a las salsas y guisos de mesa, como la famosa "Salsa Taquera". Las semillas y las venas generalmente no se eliminan de estos chiles cuando se cocinan.

### Nivel de Picante:



### Información Nutricional:

Tamaño de la porción	100g
Valor Energético (kJ / kcal)*	346,3kJ / 6,66kcal
<b>Grasas Totales</b>	0,33g
Grasas Saturadas	0g
<b>Hidratos de Carbono</b>	7,92g
Azúcares	0g
<b>Proteína</b>	3,96g
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 empaqa al vacío en bolsas termo-sellables para alimentos en una presentación de 100g. Se identifica con una etiqueta auto adherible.

EAN Unidad: 843601388772-7

Peso Bruto Unidad: 120g

Peso Neto Unidad: 100g

Peso Neto Ecurrido: N/A

### **Empaque secundario:**

Caja de cartón corrugado de 5Kg

EAN Caja: 1843601388772-4

Unidades por Caja: 50

Peso Bruto por Caja: 6,00Kg

Peso Neto Caja: 5,00Kg

### **Datos del Pallet:**

Número de cajas en la base del pallet (cama): 9

Camas por pallet: 5

Cajas por Pallet: 45

Peso del Pallet: 270Kg

Actualizado Marzo, 2022