

## Chile Seco Ancho 100g

Referencia: 203582

**Descripción:**

Chile deshidratado color café rojizo, en promedio mide 12 cm de largo y 7 cm en su parte ancha, tiene forma triangular y su piel es de textura rugosa y brillante.

**Ingredientes:**

Chile seco ancho (100%).

**Declaración de alérgenos:**

No declara alérgenos

**Principales Usos:**

El chile ancho es uno de los chiles secos más utilizados en México. Es la versión seca del chile poblano, cuando se seca se torna oscuro con tonos rojizos. Es utilizado para condimentar diferentes alimentos y para elaborar todo tipo de salsas y moles, así como para la elaboración de platillos mexicanos.

**Nivel de Picante:****Información Nutricional:**

Tamaño de la porción	100g
Valor Energético (kJ / kcal)*	1590kJ / 370 kcal
<b>Grasas Totales</b>	10g
Grasas Saturadas	0g
<b>Hidratos de Carbono</b>	60g
Azúcares	10g
<b>Proteína</b>	10,1g
Equivalente como sal	0,01g

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

**Claims:**



Vegano



Sin colorantes  
artificiales



Sin saborizantes  
artificiales

**Información Logística**

**País de Origen:**

México

**Presentación:**

Bolsa de 100g

**Vida útil:**

2 años.

**Conservación:**

El 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: 843601388771-0

Peso Bruto Unidad: 120g

Peso Neto Unidad: 100g

**Empaque secundario:**

Caja de cartón corrugado de 5Kg

EAN Caja: 843601388771-7

Unidades por Caja: 50

Peso Bruto por Caja: 6,00Kg

Peso Neto Caja:5,00Kg



Actualizado Marzo, 2022