

## Chiles Chipotles Adobados



### Descripción:

Chiles chipotles enteros de tamaño variable derrabado y trozos de cebolla, con presencia de aceite en adobo rojo semiespeso.

### Ingredientes:

Chiles Chipotles (60%), Puré de Tomate (Agua, Pasta de Tomate), Cebolla, Vinagre Blanco (Agua, Ácido Acético al 5 %), Azúcar, Sal Yodada, Aceite Vegetal y Pimentón

### Declaración de alérgenos:

No declara alérgenos.

### Principales Usos:

El Chipotle se ha puesto de moda en diversos tipos de cocina, su nota ahumada hace de su sabor interesante como guarnición o condimento. Sirve para sazonar platillos "al chipotle", elaboración de salsas, y mezclas comunes como el chipotle con mayonesa o el chipotle con mermeladas, su combinación con ingredientes dulces es ideal. Principalmente son utilizados en guisados, aunque también pueden serlo para la sopa, tortas y tacos.

### Nivel de Picante:



### Información Nutricional:

Tamaño de la porción	100g
Valor Energético (kJ / kcal)*	264,4 kJ / 58,8 kcal
<b>Grasas Totales</b>	2,8g
Grasas Saturadas	0,3g
Grasas Mono-insaturadas	1,3g
Grasas Poli-insaturadas	0,94g
Ácidos Grasos Trans	0g
<b>Hidratos de Carbono</b>	9,60g
Azúcares	6g
Fibra Alimentaria	2,5g
<b>Proteína</b>	1,30g
<b>Vitamina A</b> 1520,36IU	• <b>Calcio</b> 28,42mg
<b>Vitamina C</b> 12,23IU	• <b>Hierro</b> 2,86mg
	• <b>Potasio</b> 283,09mg
<b>Sodio</b>	680,81mg
Equivalente como sal	1,702g

## Claims:



No genéticamente modificado



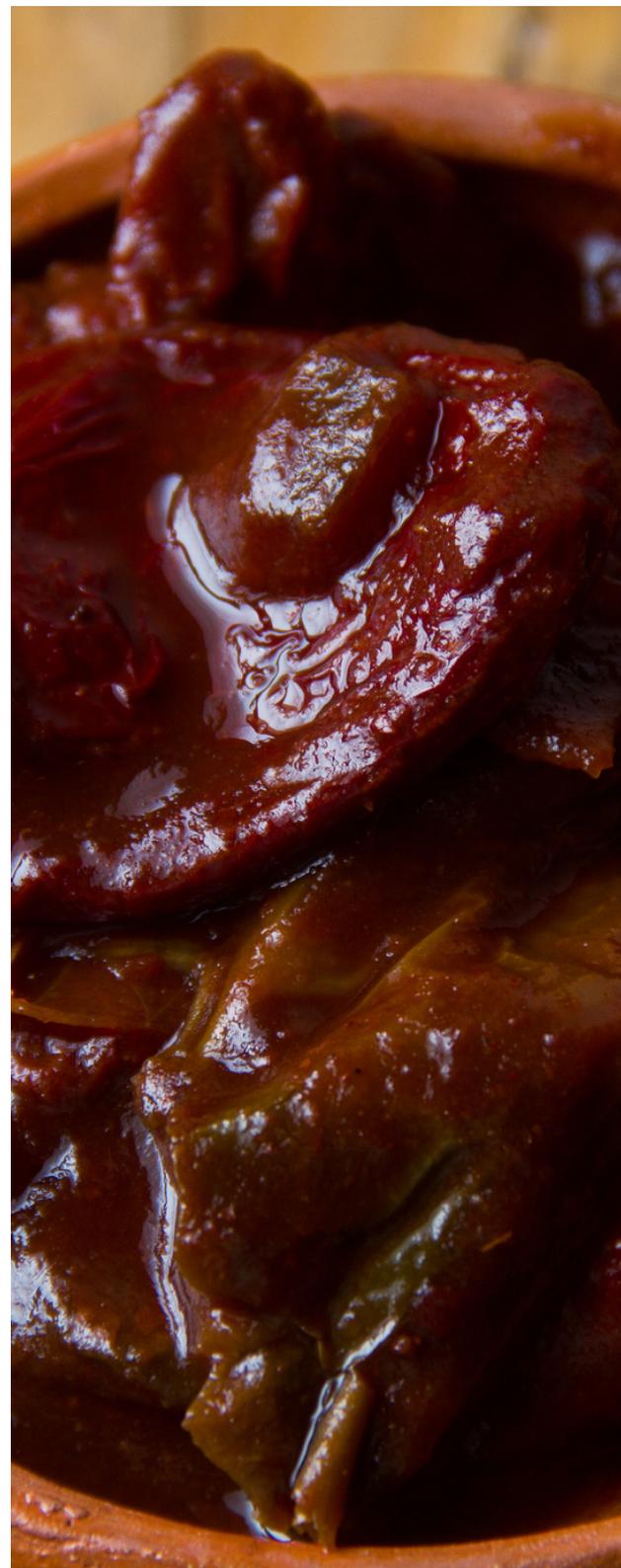
Vegano



Sin colorantes ni conservadores artificiales



Pasteurizado



## Información Logística

### País de Origen:

México

### Presentación:

Lata de 2,8Kg

### Vida útil:

4 años.

### Conservación:

Temperatura máxima de 20°C, humedad relativa máxima 60%.

Nota: se recomienda lavar antes de abrir.

### Recomendaciones de uso:

Se recomienda lavar la lata antes de abrirla. Una vez abierta vaciar el contenido en otro recipiente limpio y adecuado para alimentos y refrigerar.

### Empaque Primario

Contenedor de hojalata con recubrimientos plásticos de tipo epoxi modificado o PVC en el interior del cuerpo y fondo que forman una malla que impide que el metal esté en contacto con los alimentos y sus componentes.

### EAN Unidad:

Peso Bruto Unidad: 3,35Kg

Peso Neto Unidad: 2,8Kg

Peso Neto Ecurrido: 1,68Kg

### Empaque secundario:

Charola de cartón corrugado sencillo, flauta tipo C.

### EAN Caja:

Unidades por Charola: 6

Peso Bruto por Charola: 20Kg

Peso Neto Charola: 16,8Kg

Dimensiones:

Actualizado Marzo, 2022