

FICHA TÉCNICA

patatas fritas



**A PARTIR DE PATATAS SELECCIONADAS
ELABORADAS EN AÑAVIEJA (SORIA) A MÁS DE 1.000 m
DE ALTITUD
FRITAS EN ACEITE DE OLIVA
CON TODO EL SABOR Y FRESCURA DE LAS PATATAS FRITAS
ARTESANAS**

DENOMINACIÓN:

**Selectas Patatas Fritas
en Aceite de Oliva 130 g**

INGREDIENTES:

Patata, Aceite de Oliva (33%), Sal.

ALÉRGENOS: No contiene

OGM: No contiene

CANTIDAD NETA: 130 g

PRESENTACIÓN:

Bolsa de polipropileno metalizada y personalizada.

Nº RGSEAA: 26.09445/SO

SISTEMA PRODUCTIVO:

Cultivos propios de patatas.
Fritura en sartén por tandas.
Empaquetado

CADUCIDAD:

125 días a partir de la fecha de fabricación.




CÓDIGO EAN:

8437007730012

ANÁLISIS NUTRICIONAL:

Valor energético	2243.4 kJ/537,7 kcal
Grasas	32,9 g
de las cuales saturadas	4.9 g
Hidratos de carbono	53.7 g
de los cuales azúcares	4.88 g
Proteínas	5,96 g
Sal	0,5 g

LOGÍSTICA:

	DIMENSIONES (cm)			PESO NETO
	Largo	Ancho	Alto	
 Producto	19	6	30	130 g
 Caja	30	39,5	25	1,3 kg
	10 unidades por caja			
 Palet	120	80	215	83.2 kg
	64 cajas/palet (8 x 8)			