

# FICHA TÉCNICA

## patatas fritas



**A PARTIR DE PATATAS SELECCIONADAS  
ELABORADAS EN AÑAVEJA (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:**

**Patatas Fritas en Aceite de Oliva 50 g**

**INGREDIENTES:**

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

No contiene alérgenos ni OGM's

**CANTIDAD NETA:** 50 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:**

8437007730036

**ANÁLISIS NUTRICIONAL:**

Valor energético .....	2143.4 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	21	6	15	50 g
 Caja	30	39,5	25	1,25 kg
	25 unidades por caja			
 Palet	120	80	215	83.2 kg
	64 cajas/palet (8 x 8)			