



Pol. Ind. Camins Nous, 3
43740 Móra d'Ebre
Tarragona

INFORMACIÓN TÉCNICA

UMEBOSHI

ref. 121900

- Ingredientes: ciruela ume 72 %, sal marina 16 %, vinagre de ciruela 10 %, "beefsteak" en hojas.
- Proceso: se ponen las ciruelas en sal, se dejan secar al sol durante 3 días, se selecciona, se lavan a 40°C como mínimo guante 60 minutos. Se aplica la sal marina y el vinagre de ciruela, durante 20 días. Se deja secar al sol durante medio día, se selecciona y se envasa.

VALOR NUTRICIONAL (por cada 100 gr)

Energía: 29 Kcal
Agua: 71.2 g
Proteína: 1.0 g
Lípido: 0.1 gr
Carbohidratos: 9.9 gr
Fibras: 4.0 gr
Genizas: 17.8 gr
Sodio: 6510 mg

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN

Bidones de plástico de 10 Kg

Conservar en lugar fresco. Su caducidad es de 2 años.