

Compañía Oleícola Siglo XXI, S.L.  
Avda. de Alemania, 9 · 10600 Plasencia (Cáceres)  
Tel.: +34 927 41 79 58 · [comercial@oleicolasigloxxi.com](mailto:comercial@oleicolasigloxxi.com)

FICHA TÉCNICA GOURMET 104  
RV 04 26.03.21

## PRODUCTO

Nombre del Producto > Paté de Pulpo a la Gallega con AOVE  
Marca > La Chinata  
Contenido > 125 g

## INGREDIENTES

Caldo de pulpo (agua, pulpo, especias), pulpo (32%), aceite de oliva virgen extra, pimentón(1%), puré de patata, sal, especias, aroma de marisco, estabilizante (E-407), potenciadores del sabor (E-621, E-635). Puede contener trazas de crustáceos.

## FORMATO

Envase > Tarro de cristal  
Capacidad > 120 g  
Contenido > 120 g  
Código EAN 13 > 8436578480630  
Peso Neto (g) > 125  
Peso Bruto (g) > 220  
Altura (cm) > 5

## EMBALAJE

Tipo > Caja de cartón  
Unidades > 12  
Peso Bruto (g) > 2.732

## DIMENSIONES EMBALAJE

Frente (cm) > 14,8  
Fondo (cm) > 22,2  
Alto (cm) > 11,5

## PALETIZACIÓN Euro 80 x 120

Filas > 9  
Cajas por Fila > 25  
Altura (cm) > 118,5

## CADUCIDAD

Fecha de Consumo Preferente: 18 meses.

## TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN

Transporte y conservación a temperatura ambiente. Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de luz y calor. Una vez abierto conservar refrigerado v consumir en 7 días

## MODALIDAD DE USO

Como aperitivo, sobre pan seco tipo picos, rosquitas o biscotes, untado con mayonesa... En cocina, como relleno de empanadillas o acompañante de ensaladas. Servir frío.

## COMENTARIOS

## IMÁGENES



Información Nutricional por 100g / Nutrition Facts per 100g

Valor energético/Energy 494 kJ/118.3 kcal  
Grasas totales/Total fat 6,9g  
Grasas saturadas/Saturated fat 1,2g  
Carbohidratos/Carbohydrate 5,3g  
Azúcar/Sugar 0,1g  
Fibra Alimentaria/Fibre 0,3g  
Proteínas/Protein 8,9g  
Sal/Salt 0,7g

Alérgenos: moluscos, crustáceos.  
OGM: Producto libre de OGM

Allergenic substances: molluscs, crustaceans.  
GMO: GMO free product.

## Advertencia:

Esta información es privada y estrictamente confidencial. Si usted no es el destinatario del presente escrito no está autorizado a leerlo, retenerlo o difundirlo.