



DENOMINACIÓN DE VENTA:

JUDIAS DE "SANTA PAU"

INGREDIENTES:

- Judías (alubias) tipo " Santa Pau"	78.0 %
- Agua	20.8%
- Sal	1.2%

ALÉRGENOS: Producto libre de alérgenos Fabricado en unas instalaciones donde se utilizan frutos secos.

PRECAUCIONES/ADVERTENCIAS: No contiene ningún tipo de conservante, colorante o aditivo.

ELABORACIÓN: Se remojan las judías de Santa Pau las horas necesarias, y se envasan en crudo en los envases correspondientes cubiertas con una dilución de agua y sal. *Solo utilizamos las auténticas Judías de Santa Pau.*

La cocción de la legumbre se realiza dentro de los frascos en el autoclave, a la vez que se esteriliza el producto. Cuando un cliente abre un bote es la primera persona que manipula esa legumbre cocida..

CONSERVACIÓN: El producto se esteriliza en autoclave a 120º y 1 bar de presión . Estos parámetros aseguran la cocción de la legumbre y la esterilización del producto que se conserva durante 3 años sin necesidad de frio.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:

Sin abrir el envase: 3 años a temperatura ambiente inferior a 25º , en ambiente oscuro y seco, sin exponer directamente a la luz solar

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

Mediante lote y fecha de caducidad indicados en la etiqueta

CONSEJOS DE USO/PRESENTACIÓN:

Consumo directo del envase. Tambien puede calentarse y utilizarse como base para platos más elaborados. Perfecto para preparar ensaladas.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL :

MONGETES DE SANTA PAU *** (escorregudes, només les mongetes)	
PRODUCTO	
Valor energético (kJ)	443
Valor energético (kcal)	104
Grasas (g)	0,3
de las cuales:	
saturadas (g)	0,1
Hidratos de carbono (g)	16,7
de los cuales:	
azúcares (g)	0,8
Proteínas (g)	8,7
Sal (g)	0,8

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

PH: <

REGISTRO SANITARIO: RGS: 21.17005/B
RSIPAC: 2109640/CAT

FORMATOS DE ENVASADO Y EMBALAJE:

Gran consumo:

Tarro de cristal de 340 gr. en cajas de 12 unidades .

INFORMACION ADICIONAL:

La alubia que utilizamos en estos envases es auténtica alubia de Sta Pau con D.O.P. certificada. Cada envase va numerado con las etiquetas del consejo regulador de la D.O.P de Sta Pau, y nuestra empresa está inscrita en el registro de envasadores y elaboradores de la D.O.P “ Fesols de Sta Pau”.