



AJO MORADO ECOLOGICO CACHOPO

Ajo fresco (*Allium sativum* L.) **ECOLOGICO**, que no ha sido tratado con pesticidas ni abonos químicos de síntesis, 100% **NATURAL**.

El ajo morado de origen **NACIONAL** se caracteriza por tener forma esférica y las túnicas que recubren los dientes son de color morado mientras que la carcasa externa es de color blanco. Su sabor es muy potente.

Ingredientes: Ajo morado español de **CULTIVO ECOLOGICO**.

Producto disponible todo el año.

RECOMENDACIONES DE USO



- Consumo directo
- Restauración
- Ingrediente culinario

La ingestión diaria de dos dientes de ajo frescos durante varios meses, es suficiente para disminuir en un 10% los valores del colesterol malo.

CONSERVACION



Es preferible, para garantizar la correcta estabilidad del producto, su conservación a temperatura ambiente, en lugar fresco y seco.

La vida útil del ajo fresco varía en torno 6-12 meses a temperatura de refrigeración especialmente baja (-4°C -2°C) que es la que está en nuestras cámaras de forma continua y de 3 a 6 meses a temperatura ambiente.

PRESENTACION



Estuche de cartoncillo de 500 g. Malla de 250g
 Peso Neto: 500g. Peso Neto: 250g
 Embalaje: cajas de 8 envases. Embalaje: cajas de 24 mallas

VALORES NUTRICIONALES



PARAMETRO NUTRICIONAL	Contiene en 100g	%IR	
Valor Energético	527KJ (124 Kcal.)	6,20%	
Grasas Totales	0,20 g	0,30%	●
De las cuales saturadas	0,00 g	0,00%	●
Hidratos de carbono	26,00g	10,00%	●
De las cuales Azucares	1,00 g	1,10%	●
Proteínas	4,50 g	9,00 %	●
Sal	<0,20 g	<0,30%	●

*Ingesta de referencia (IR) de un adulto medio (8400 KJ/2000 Kcal).

ALERGENOS/OMG'S



NO contiene Gluten.

Libre de Alérgenos. El ajo, como materia prima, contiene anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidades >10 ppm. de forma natural intrínseca en su composición.

Nuestro producto **NO** es, ni contiene, ni está compuesto por **OMG's** (Organismos Modificados Genéticamente) y no ha sido producido a partir de **OMG's**, ni contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos.