



<b>Código:</b>	01-323 - 01-312		<b>Latas/Caja:</b>	12 - 6
<b>Formato:</b>	1/2 - 3/1	Lata	<b>Porciones:</b>	4/6 - 28/30
<b>Peso neto:</b>	300g - 1870g		<b>FCP:</b>	36 meses

### Ingredientes principales

Maíz fresco, agua, sal.

### Características organolépticas

**Color:** amarillo.

**Sabor y perfume:** un poco dulce y rico de gusto.

**Aspecto y consistencia:** los granos son uniformes sin defectos y suaves al paladar.

### Advertencias por la conservación

Conservar las latas en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor; **después de la abertura, reponer en la nevera (0-4°C) y consumir en breve.**

### Características del producto

Maíz fresco seleccionado en origen no manipulado genéticamente (OMG free), cocido al vapor y envasado al vacío sin ayuda de líquidos de conservación para mantener inalteradas las cualidades organolépticas y el sabor dulce y natural.

### Argumentaciones de venta

El producto colorea y enriquece cualquier buffet de aperitivos y guarniciones, donando además del gusto un aspecto visual atractivo. Hay que subrayar también la conveniencia de tener siempre a disposición un producto listo para los usos más variados, propuesto en dos tipos de confección que satisfacen plenamente pequeñas y grandes necesidades.

### Cientela interesada

Restaurantes, agroturismos, gastronomías y bares; una válida alternativa son también cantinas y grandes comunidades o self-service y restaurantes con menú fijo.

### Modos de empleo

Ideal y ligero como guarnición se presta para realizar deliciosas ensaladas mixtas, para enriquecer ensaladas de pasta, arroz, ensalada rusa, pizza y aperitivos de pescado.