



<b>Código:</b>	01-028		<b>Latas/Caja:</b>	6
<b>Formato:</b>	1/1	Lata	<b>Porciones:</b>	10-12
<b>Peso neto:</b>	780g		<b>FCP:</b>	36 meses

### **Ingredientes principales**

Habas, pimientos rojos en cubitos, dientes de ajo dulce, aceite de semillas de girasol, vinagre de vino blanco, sal.

### **Características organolépticas**

**Color:** mezcla armónica constituida por el blanco del ajo, el verde de las habas y el rojo de los pimientos.

**Sabor y perfume:** típicos de las habas, del ajo dulce y de los pimientos, sin regustos y olores desagradables.

**Aspecto y Consistencia:** calibración homogénea, pulpa de consistencia dura.

### **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. La eventual adición de aceite sólo puede proteger el producto desde las oxidaciones del aire y desde las formaciones de mohos pero no representa una garantía por la conservación a confección abierta.

**Características del producto**

Mezcla de habas, ajo dulce, cubitos de pimientos rojos marinados con especias y aromas frescos en aceite.

**Argumentaciones de venta**

Gustosas habas frescas, ajo dulce y pimientos rojos hacen de esta novedad un happy snack para acompañar tapas, embutidos y quesos; ideal en buffet y por pastas frías.

**Clientela interesada**

Indicado para todos los que quieren cuidar la presentación de platos de entrada. Los clientes principalmente interesados serán por lo tanto restaurantes, pizzerías, hoteles, fondas, gastronomías, etcétera.

**Modos de empleo**

Indicado con embutidos y quesos, pizzas, carne, pescado, salsas, aperitivos y ensaladas.