

LA SALSA DE L'ÀVIA 120G

ALLIOLI BRAVAS

Ubicats al bell mig de L'Empordà, Covica Empordà elabora els seus vins, caves i olis amb una tradició de 7 dècades. En aquests moments, la tercera generació té el desig d'integrar a petits productors de la zona i nous articles que parlin del caràcter de Covica i d'allò que es vol transmetre.

A l'hora de menjar, ens agrada sucuar. És per això que ara tens a la teva disposició aquelles salses artesanals que no poden faltar a la taula d'un bon àpat. Tradició, naturalitat i bon gust dins d'un mateix envàs.

REGIÓ ELABORACIÓ:
Alt Empordà, Catalunya . Espanya.

INGREDIENTS:
Oli d'oliva, oli de gira-sol, all, sal, llimona, tomàquet calena, sorbat potàssic i goma xantana.

CONTINGUT:
Pes net: 120g

MÈTODE D'ELABORACIÓ:
Manual, cocció i mecànic.

DESCRIPCIÓ
Salsa de gust intens. El seu color és taronja, a seva textura és cremosa, la consistència és espessa i l'emulsió té un brilló mitjà. No resulta massa picant.

AL·LÈRGENS
No presenta

MARIDATGE:
Amb patates braves però també amb carns a la brasa o per canapè, pintxos, etc.

APTE PER DIETES:
Vegetariana, Vegana ,

CONSELLS SERVEI:
Producte llest per a consumir.

BENEFICIS SALUT:
Els components de la salsa tenen propietats per a reduir el colesterol, la hipertensió, millorar la circulació, diürètiques, expectorants, antisèptiques i antiinflamatòries, i constitueix un condiment saludable per a qualsevol plat.

CADUCITAT /CONSERVACIÓ:
Data de caducitat expressada en cada envàs. Es recomana la conservació en un lloc fresc i sec. Un cop obert, mantenir refrigerat fins a 7 dies.

SOSTENIBILITAT:
Envàs reciclable. Producte de proximitat.



PRESENTACIÓ

Pot de vidre amb tapa metàl·lica.
Mesures: 8,2 x 5 cm
Pes unitat: 229g
Unitats per caixa: 28
Mida: 35,5 x 15 x 19 cm
Pes: 6,5Kg

PALET

Caixes per palet: 56
Mesures: Alt 90 + Ampl 80 + Prof 120 cm
Pisos palet: 4
Pes: 364 Kg

REFERÈNCIA

COSB01TNVN

EAN

8436000329803