

• Descripción:

La receta más selecta del Membrillo Santa Teresa. Elaborado de forma tradicional, utilizando solo los solomillos de la fruta fresca y nueces seleccionadas. De característico color brillante rojizo-dorado, con fuerte sabor a fruta y con trozos de nuez.

• Características:

Membrillo 100% natural. Sin conservantes ni aditivos. Sin gluten. Se presenta en un bloque de 2.9 Kg para su posterior corte en porciones.

• **Conservación:** Conservar en frío entre 0 y 5 °C

• **Formato:** 310 g • **Caducidad:** 180 días

• **Ingredientes:** • **Caducidad mínima:** 120 días

Membrillo (fruta), azúcar, **nueces** (10%) y limón.

• Alérgenos:

Cacahuets y frutos secos

• Información nutricional: VALOR MEDIO POR 100 g/ml DE PRODUCTO

Valor energético	1706 kJ	407 kcal
Grasas	3,9 g	
de las cuales saturadas	0,3 g	
Hidratos de carbono	57 g	
de los cuales azúcares	38 g	
Fibra alimentaria	1,1 g	
Proteínas	1,7 g	
Sal	0,27 g	

DATOS LOGÍSTICOS

DATOS DEL ENVASE

• Medidas (cm): (largo x ancho x alto)	9 x 11,5 x 4
• Peso Neto (kg):	0,310
• Peso Bruto (kg):	0,330

EQUIPAMIENTO

• Unidades caja:	8
• Medidas (cm): (largo x ancho x alto)	25,5 x 18,3 x 9,5
• Peso Bruto caja (kg):	2,738
• Peso Neto caja (kg):	2,48
• Código DUN:	18422237252066

PALÉ

• Tipo:	Europeo
• Medidas (cm): (largo x ancho x alto)	120 x 80 x 115
• Filas por palé:	10
• Cajas por fila:	18
• Cajas por palé:	180
• Peso Bruto (kg):	520