

## GAZPACHO DE CEREZA

**CÓDIGO EAN 13 (Producto):** 8410171007937

**CÓDIGO EAN 14 (Caja):** 18410171007934

**NOMBRE LEGAL:** Gazpacho de Cereza

**FOMATO:** Pack 750mL

**UNIDADES POR CAJA:** 6 unidades

**VIDA ÚTIL:** 60 días

**EMPRESA:** AC Gastronomía S.L.

C/Ramon y Cajal, 37, 18820, Puebla de D. Fadrique,  
(Granada) ESPAÑA.

## INGREDIENTES

Cereza (50%), tomate, azúcares de fruta, aceite de oliva virgen extra (2,5%), pimiento rojo, cebolla, sal, ajo, extracto vegetal, almidón.



## INFORME NUTRICIONAL

**Valores nutricionales medios por:** 100ml  
*Typical nutritional values for:*

**Valor energético / Energy** 384 Kj / 93 kcal

**Grasa total / Fat** 2,5 g  
**de los cuales saturadas / of which saturates** 0,4 g

**Hidratos de Carbono / Carbohydrates** 16,4 g  
**de los cuales azúcares / of which sugars** 12,2 g

**Fibra alimentaria / Fibre** 0,9 g

**Proteínas / Protein** 0,3 g

**Sal / Salt** 0,6 g

**Vitamina C / Vitamina C** 10mg (12%\*)

\*VRN: Valor de referencia de nutriente



## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Conservar refrigerado.

Una vez abierto consumir antes de 4 días.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS

	PARÁMETROS	UNIDADES	INTERVALO DE TOLERANCIA	MÉTODO DEL TEST
FÍSICO-QUÍMICAS	°Brix (uncorr)	%	>12	Refractómetro
	Acidez	(%w/v) ACA	0.40 -0.80	Valoración ácido/base
	pH	pH unidades	<4,3 MAX	pH - metro
MICROBIOLÓGICAS	Bacterias acidófilas	UFC/ml	<5	IFU N.2. Microbiological. Total count of potential spoiling microorganism of fruits and related products.
	Levaduras	UFC/ml	<5	IFU N.2 Mod. Microbiological. Yeast and Moulds Count Procedure.
	Mohos	UFC/ml	<5	IFU N.2 Mod. Microbiological. Yeast and Moulds Count Procedure.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

Este producto cumple con los requisitos de la legislación en vigor en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos. Y con la regulación de etiquetado, higiene, aditivos, contaminantes y pesticidas vigente.

**ALÉRGENOS:** No contiene gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, habas de soja, leche, frutos de cáscara, mostaza, apio, sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces y moluscos.

**Declaración OGM:** Este producto ha sido elaborado a partir de materias primas no-OGM, cumpliendo los requisitos de la Legislación OGM en vigor en la UE. Por lo que ésta fuera del ámbito de aplicación de los reglamentos CE N°1829/2003 y CE N° 1830/2003 y su utilización no necesita de etiquetado adicional.

**Irradiación y Radioactividad:** Este producto no ha sido sometido a ningún tipo de radiación ionizante ni contiene radioactividad en cantidades medibles.

## LOGÍSTICA

### DATOS DEL PRODUCTO

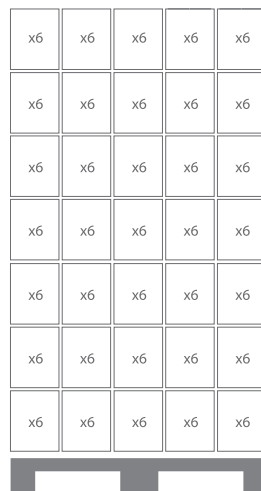
Código EAN 13	Peso neto	Peso bruto	Vida útil	Unidades por caja	Largo cm	Ancho cm	Alto cm
8410171007937	783,8g	818,8g	60 días	6	70	70	18,6

### DATOS DE LA CAJA

Largo cm	Ancho cm	Alto cm	Peso bruto
22,7	15	18,8	5,023kg

### DATOS DEL PALÉ 80X120

Caja/capa	Caja/palé	Largo palé	Unidades/pale	Peso bruto
26	156	1200cm	1200	1026kg



## CONTACTO

Teléfono: (+34) 858 99 78 82  
 info@colladosgourmet.com

[www.colladosgourmet.com](http://www.colladosgourmet.com)

**COLLADOS®**

**COLLADOS®**

### **NUESTRA FILOSOFÍA**

Comprometidos con la calidad, innovación y desarrollo.  
Trabajamos por conseguir las mejores materias primas.

Apostamos por un futuro + saludable.  
Sabor superior y genuino.

Respeto y pasión por la cocina de vanguardia.  
Nuestra calidad el mejor sello de garantía.

### **CONTENIDO**

5 pag	<b>1. 30 Años cocinando</b>
7-13 pag	<b>2. Gazpachos Frutales</b>
8-9 pag	Gazpacho de Cereza
10-11 pag	Gazpacho de Fresón
12-13 pag	Gazpacho de Mango
14-17 pag	<b>3. Gazpacho Tradicional. Novedad 2019</b>
16-17 pag	Gazpacho Gran Selección - Receta Mediterránea



**COLLADOS®**



**CLANDESTINO**  
COFFEE • SUSHI • BURGER • COCKTAIL • BISTRÓ • TERRACE

## “30 AÑOS COCINANDO”

**Collados Gourmet** es una de las empresas que componen Grupo Collados. Este grupo hostelero cuenta con más de 30 años de experiencia, dedicada exclusivamente a buscar soluciones gastronómicas de calidad para los sectores de hostelería, restauración, catering, eventos y grandes superficies.

Los procesos de elaboración de nuestros productos son totalmente tradicionales sin ningún tipo de aditivo. La alta calidad de nuestro equipo de cocina, nos permite una constante innovación en busca del sabor y de la máxima calidad, llevando las recetas más exquisitas de la alta cocina mediterránea a los hogares, en formatos listos para consumir.

“ Sentimos esa inquietud, esa necesidad de experimentar, de evolucionar, de mejorar cada día...

Es un deseo íntimo e imparable que nos empuja en busca de la perfección...

Seguimos sintiendo esa pasión por lo que hacemos, esa obsesión por los detalles...

30 años cocinando no son suficientes... ”



## ¿QUÉ NOS LLEVA A COMERCIALIZAR NUESTROS PRODUCTOS?

COLLADOS GOURMET nace de la inquietud por llevar al mercado productos de tradición con un toque vanguardista. El objetivo de la empresa es crear productos que se caractericen por ser únicos, diferenciados, auténticos y saludables.

Apostamos fuerte y decididamente por la innovación, la diferenciación y la calidad sensorial: nuestros técnicos e ingenieros trabajan estrechamente con los mejores grupos de investigación mundiales en variedades vegetales, nuevas tecnologías de proceso, nutrición saludable y alimentación funcional natural. El resultado de este esfuerzo constante se traduce en una variada gama de sofisticados productos de calidad.

La combinación de tecnologías exclusivas y un equipo humano profesional, comprometido y cualificado, nos permiten ofrecer a nuestros clientes productos ricos, sanos y diferenciadores, para que al incorporarlos a nuestra dieta sea un placer sensorial, un momento de hidratación y nutrición, y toda una declaración de estilo.

Después de 30 años en el sector de la alimentación, seguimos comprometidos con la calidad, el desarrollo y la innovación en todos nuestros productos.

## GAZPACHOS FRUTALES





## GAZPACHO DE CEREZA



**EL GAZPACHO DE CEREZA** está hecho con productos frescos del campo y con los aportes nutricionales de la fruta dando como resultado un producto recién elaborado.

**Ingredientes:** Cereza (50%), tomate, azúcares de fruta, aceite de oliva virgen extra (2,5%), pimiento rojo, cebolla, sal, ajo, extracto vegetal, almidón.

Además, el GAZPACHO DE CEREZA es naturalmente **rico en fibra y con gran capacidad antioxidante** gracias a su gran cantidad de vitaminas C, B9 y A. En cuanto a minerales, esta fruta contiene potasio, fósforo, calcio y magnesio.

El sabor muy suave y delicioso lo convierte en apetecible incluso para los más pequeños de la casa.

Puedes combinar tu GAZPACHO DE CEREZA con múltiples opciones. ¡Conseguirás nuevos sabores deliciosos!

Un vaso de GAZPACHO DE CEREZA equivale a 1 de tus 5 raciones diarias de fruta y verdura recomendadas.

**Vida útil: 60 días**

**Formato: Botella PET 750ml**







## GAZPACHO DE FRESÓN



MADE IN  
SPAIN

El GAZPACHO DE FRESÓN está elaborado con fruta 100% natural y hortalizas frescas ofreciendo un sabor irresistible.

**Ingredientes:** Fresón de Palos (52%), tomate, azúcares de fruta, aceite de oliva virgen extra (2,5%), pimiento rojo, cebolla, sal, ajo, extracto vegetal, almidón.

Además, el GAZPACHO DE FRESÓN es **rico en fibra y antioxidantes** debido a la gran cantidad de vitaminas C, B2, B3, ácido fólico y minerales (magnesio, manganeso y potasio).

¡Puedes tomarlo en cualquier momento del día, en el almuerzo, meriendas o cenas más saludables!

Un vaso de GAZPACHO DE FRESÓN equivale a 1 de tus 5 raciones diarias de fruta y verdura recomendadas.

**Vida útil: 60 días**  
**Formato: Botella PET 750ml**



SIN GLUTEN  
GLUTEN FREE

VEGANO  
VEGAN

ANTIOXIDANTE  
ANTIOXIDANT



## GAZPACHO DE MANGO



**EL GAZPACHO DE MANGO** tiene una textura y sabor delicioso gracias al equilibrio de sus ingredientes. Ofrece infinidad de combinaciones para hacer de este gazpacho un plato exquisito para los paladares más exigentes.

**Ingredientes:** Puré de mango (58%), zumo de uva, aceite de oliva virgen extra (7%), pimiento, agua, sal, ajo.

Además, el GAZPACHO DE MANGO es naturalmente **rico en fibra, en vitamina C**, también tiene una buena cantidad de minerales como el calcio, el cobre, el magnesio y el potasio.

El sabor sofisticado del GAZPACHO DE MANGO lo convierte en una apuesta segura para sorprender a cualquiera.

¡Puedes tomarlo como plato acompañándolo con toques salados y como salsa para ensaladas, pescados y carnes!

Un vaso de GAZPACHO DE MANGO equivale a 1 de tus 5 raciones diarias de fruta y verdura recomendadas.

**Vida útil: 60 días**  
**Formato: Botella PET 750ml**





## ¿POR QUÉ TOMAR GAZPACHO?

Tomar gazpacho hoy, junto con una vida sana, puede ser una garantía de salud para mañana. Y es que los ingredientes con los que se elabora el gazpacho son los responsables de **prevenir algunas enfermedades**, algo que se nota por dentro y por fuera.

¡Apunta los **beneficios del gazpacho** para tu salud!

- 1. Previene resfriados.** El gazpacho contiene vitaminas A, E y C.
- 2. Evita la hipertensión arterial.** Tiene cierto efecto vasodilatador lo que permite controlar la presión arterial.
- 3. Ralentiza el envejecimiento.** La vitamina C, reduce la acción de los radicales libres.
- 4. Ayuda a adelgazar.** El gazpacho es un plato nutritivo y bajo en calorías. Sacia y es rico en fibra lo que mejora el tránsito intestinal favoreciendo la eliminación de toxinas.
- 5. Hidrata nuestro organismo.** Al estar hidratados aliviarnos la fatiga, ayudamos a la digestión y mejoramos el rendimiento de nuestro cuerpo.
- 6. Prolonga el bronceado.** Nuestros gazpachos contienen carotenos y activan la melanina de la piel.

Nos encanta esta manera de cuidarnos y más sabiendo la de beneficios que tiene para nuestra salud un vaso de gazpacho.

¡Por un estilo de vida saludable!

## GAZPACHO MEDITERRÁNEO GRAN SELECCIÓN

NOVEDAD 2019





## GAZPACHO GRAN SELECCIÓN RECETA MEDITERRÁNEA



El GAZPACHO GRAN SELECCIÓN está elaborado con hortalizas frescas y con un toque mediterráneo de romero dando como resultado un producto con una gran frescura.

**Ingredientes:** Hortalizas frescas 93% (tomate, pimiento, pepino, cebolla y ajo), aceite de oliva virgen extra (3%), vinagre de vino, sal, zumo de limón, jalapeño, extracto de romero.

Además, el GAZPACHO GRAN SELECCIÓN es naturalmente **rico en fibra y con gran capacidad antioxidante** gracias a la gran cantidad de vitaminas y minerales que conserva y que nos ofrecerá grandes beneficios para nuestra salud.

¡Puedes tomarlo en cualquier momento del día, en el almuerzo, meriendas o cenas más saludables!

Disfruta de la **dieta mediterránea** de la forma más saludable.

**Vida útil: 60 días**  
**Formato: Botella PET 750ml**



 SIN GLUTEN  
GLUTEN FREE

 VEGANO  
VEGAN

 ANTIOXIDANTE  
ANTIOXIDANT

**SORPRENDE A TUS COMENSALES  
CON RECETAS SENCILLAS  
Y ORIGINALES**

Encuentra más recetas y sugerencias  
de presentación en nuestra web.

[www.colladosgourmet.com](http://www.colladosgourmet.com)



¡Apúntate a la vida sana!



# COLLADOS®

RESPETO Y PASIÓN POR LOS  
PRODUCTOS DE CALIDAD

---

Teléfono: (+34) 858 99 78 82 · [info@colladosgourmet.com](mailto:info@colladosgourmet.com)

[www.colladosgourmet.com](http://www.colladosgourmet.com) Síguenos en [@colladosgourmet](https://www.facebook.com/colladosgourmet)  

**LA PILI**®

**GAZPACHO**

**DEL BUENO**



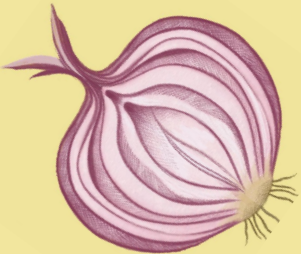


**LA PILI ES UN HOMENAJE  
A LAS ABUELAS  
QUE TANTO TIEMPO HAN CUIDADO  
A NUESTROS HIJOS Y NIETOS,  
COCINANDO Y REGALANDO  
SU AMOR EN CADA COMIDA.**



**LA PILI**  
**GAZPACHO** DEL BUENO





La cocina de la abuela refleja el cariño con el que las abuelas nos cuidan. Las recetas tradicionales contienen la sabiduría de una dieta equilibrada y una alimentación sana. El gazpacho de nuestra abuela, ha alegrado la mesa familiar durante décadas. La receta de La Pili es un regalo a la familia. Con un sólo fin; Comer bien y de manera saludable.

La Pili es una abuela que ha cocinado un gazpacho durante más de 50 años. Repetir una receta con cariño durante tanto tiempo hace que el resultado sea realmente toda una experiencia.

Su composición contiene algo casero y familiar que ha acompañado a una familia durante décadas. La Pili es la Madre y la Abuela al mismo tiempo.



La Pili es un suave y delicioso gazpacho familiar con hortalizas frescas y productos 100% naturales procedentes de una de las huertas más grandes del mundo. La huerta del sur de España. Trabajamos con tomates y hortalizas muy cercanos, para realizar una receta casera. La relación con agricultores locales garantizan un standard de calidad en el proceso de producción. Es como ir al mercado más cercano y escoger los ingredientes para un gazpacho.

Hemos recreado la receta de la persona que siempre nos ha cuidado...



**GAZPACHO NATURAL COMO EL DE SIEMPRE**  
**LA PILI ES UN HOMENAJE A LAS ABUELAS**  
 QUE TANTO TIEMPO HAN CUIDADO A NUESTROS HIJOS Y NIETOS, COCINANDO Y REGALANDO SU AMOR EN CADA COMIDA.



**Suplemento de proteínas**  
 Recomendamos agitar antes de abrir. Conservar refrigerado entre 2°C y 8°C, nunca en ambiente cálido ni al sol. ¡Dale a Pili un abrazo refrigerado 2°C más, and save yourself someone hot later!  
 A note: In warmer areas and temperatures of preservation we find more energy and protein in suggestions on

[WWW.ACEITEDELAJIL.COM](http://WWW.ACEITEDELAJIL.COM) @aceitedejil  
 Consultar preferentemente antes de beber. Ver parte superior del envase.  
 Best before/best by: see top

**HECHO EN ESPAÑA**  
 Cellas de Gestión, C/Alfonso y Canal 10, 10000 Puebla de Al. Fabrique, Granada ESPESA.



**LA PILI GAZPACHO DEL BUENO**



**100% NATURAL HORTALIZAS FRESCAS RICO EN FIBRA CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**

**INGREDIENTES - INGREDIENTS**  
 TOMATE 90%, PEPINO 12%, AGUA, PIMENTO, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 0,5%, CEBOLLA 1%, AJO, VINAGRE, ZUMO DE LIMÓN, SAL.  
 INGREDIENTS: TOMATO 90%, CUCUMBER 12%, WATER, PEPPER, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 0,5%, ONION 1%, GARLIC, VINEGAR, LEMON JUICE, SALT.  
 HECHO EN ESPAÑA/MADE IN SPAIN  
 TYPICAL NUTRITIONAL VALUES FOR 100 ML

Value	per 100 ml
Energy	74,4
Carbohydrates	9,4
Proteins	1,2
Fat	0,4
Salt	0,4

**CONTIENE 3,5% DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA HECHO EN ESPAÑA CON 3,5% EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, FOR GLUTEN - GLUTEN FREE**

Contenido: **1l**  
  
 8 4 10171 026350

# RECETA LA PILI

Para elaborar 1L de gazpacho La Pili son necesarios 10 tomates, 1 pepino, medio pimiento, un cuarto de cebolla, 1 diente de ajo, 35cl de AOVE, 8cl de vinagre, una pizca de sal y un chorrito de limón. A todo ello añadimos un poco de agua para obtener una textura un poco más ligera y a la vez más refrescante.

*Y un pequeño detalle, el secreto de la abuela. Un toque mágico que ha pasado de generación en generación...*



# **LA PILI Y LOS ABUELOS**

Hemos creado la Hucha del Abuelo.  
Una Parte proporcional de la venta de La Pili,  
es destinada a la Hucha de los abuelos.

El 60% de los Mayores que viven en residencias españolas  
no reciben visitas...



**[WWW.HUERTOLAPILI.COM](http://WWW.HUERTOLAPILI.COM)**

**@ HUERTOLAPILI**



## LA PILI GAZPACHO 1L

CÓDIGO EAN 13 (Producto): 8410171028390

CÓDIGO EAN 14 (Caja): 1841017102832

NOMBRE LEGAL: Gazpacho

FOMATO: Pack 1000 mL

UNIDADES POR CAJA: 6 Unidades

VIDA ÚTIL: 35 días

DISTRIBUIDO POR: AC Gastronomía S.L.  
C/Ramon y Cajal, 37,  
18820, Puebla de D. Fadrique, (Granada) ESPAÑA.



## INGREDIENTES

Tomate (60%), pepino (12%), agua, pimiento, aceite de oliva virgen extra (3,5%), cebolla (3%), ajo, vinagre, zumo de limón, sal.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores nutricionales medios por: Typical nutritional values for:	100 ML
Valor energético / Energy	205 kJ /49 kcal
Grasas / Fat	3,4 g
Saturadas / of which saturates	0,6 g
Hidratos de Carbono / Carbohydrates	3,2 g
Azúcares / of which sugars	3,2 g
Fibra alimentaria / Fibre	1,8 g
Proteínas / Protein	0,6 g
Sal / Salt	0,8 g



## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Conservar refrigerado. Una vez abierto consumir antes de 4 días.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS

	PARÁMETROS	UNIDADES	INTERVALO DE TOLERANCIA	MÉTODO DEL TEST
Físico-químicas	°Brix (uncorr)	%	>12	Refractómetro
	Acidez	(%w/v) ACA	0.40 – 0.80	Valoración ácido/base
	pH	pH Unidades	<4.3 Max	pH - metro
Microbiológicas	Bacterias acidófilas	UFC/ml	<5	IFU N.2. Microbiological. Total count of potential spoiling microorganism of fruits and related products.
	Levaduras	UFC/ml	<5	IFU N.2. Mod. Microbiological. Yeast and Moulds Count Procedure.
	Mohos	UFC/ml	<5	IFU N.2. Mod. Microbiological. Yeast and Moulds Count Procedure.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

Este producto cumple con los requisitos de la legislación en vigor en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos. Y con la regulación de etiquetado, higiene, aditivos, contaminantes y pesticidas vigente.

**ALÉRGENOS:** No contiene gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, habas de soja, leche, frutos de cáscara, mostaza, apio, sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces y moluscos.

**Declaración OGM:** Este producto ha sido elaborado a partir de materias primas no-OGM, cumpliendo los requisitos de la Legislación OGM en vigor en la UE.

Por lo que ésta fuera del ámbito de aplicación de los reglamentos CE N°1829/2003 y CE N° 1830/2003 y su utilización no necesita de etiquetado adicional.

**Irradiación y Radioactividad:** Este producto no ha sido sometido a ningún tipo de radiación ionizante ni contiene radioactividad en cantidades medibles.

## LOGÍSTICA

Conservar refrigerado. Una vezabierto consumir antes de 4 días.

### DATOS DEL PRODUCTO

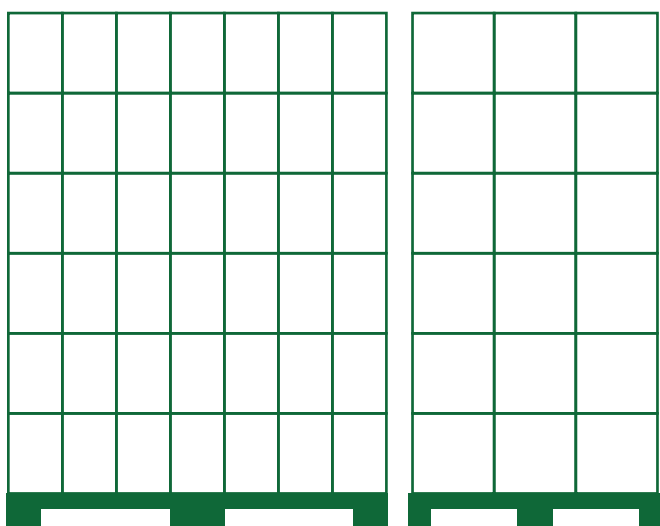
CÓDIGO EAN 3	PESO NETO	PESO BRUTO	VIDA ÚTIL	UNIDADES POR CAJA	LARGO CM	ANCHO CM	ALTO CM
8410171028390	1012,7	1047,60	35 días	6	8,40	8,40	24,70

### DATOS DE LA CAJA

LARGO CM	ANCHO CM	ALTO CM	PESO BRUTO
25,00	170	24,90	16,60

### DATOS DEL PALÉ 80x120

CAJA/CAPA	CAJA/PALÉ	LARGO PALÉ	UNIDADES/PALÉ	PESO BRUTO
19	114	1200	684	758





© La Pili by HuertoLaPili S.L.

**La Pili es un homenaje a nuestros mayores.  
Rescatamos una antigua receta de la abuela  
y la ofrecemos con una cuidada selección de  
ingredientes recogidos en la huerta.**

**La Pili colabora con la ONG Adopta Un Abuelo.  
Cada botella ayuda a que los abuelos  
en residencias no estén solos. El 60 % de los  
mayores que vive en residencias  
no recibe visitas.**

## GAZPACHO GRAN SELECCIÓN

**CÓDIGO EAN 13 (Producto):** 8410171009962

**CÓDIGO EAN 14 (Caja):** 18410171009969

**NOMBRE LEGAL:** Gazpacho Gran Selección

**FOMATO:** Pack 750mL

**UNIDADES POR CAJA:** 6 unidades

**VIDA ÚTIL:** 60 días

**EMPRESA:** AC Gastronomía S.L.

C/Ramon y Cajal, 37, 18820, Puebla de D. Fadrique,  
(Granada) ESPAÑA.

## INGREDIENTES

Hortalizas frescas 93% (tomate, pimiento, pepino, cebolla y ajo), aceite de oliva virgen extra (3%), vinagre de vino, sal, zumo de limón, jalapeño, extracto de romero.

## INFORME NUTRICIONAL

Valores nutricionales medios por: 100ml

*Typical nutritional values for:*

Valor energético / Energy 191 Kj / 46 kcal

Grasa total / Fat 2,8 g

de los cuales saturadas / of which saturates 0,4 g

Hidratos de Carbono / Carbohydrates 3,5 g

de los cuales azúcares / of which sugars 3,2 g

Fibra alimentaria / Fibre 0,4 g

Proteínas / Protein 2,3 g

Sal / Salt 0,7 g



## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Conservar refrigerado.

Una vez abierto consumir antes de 4 días.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS

	PARÁMETROS	UNIDADES	INTERVALO DE TOLERANCIA	MÉTODO DEL TEST
FÍSICO-QUÍMICAS	°Brix (uncorr)	%	>4,5	Refractómetro
	Acidez	(%w/v) ACA	0,25-0,65	Valoración ácido/base
	pH	pH unidades	<4	pH - metro
MICROBIOLÓGICAS	Bacterias acidófilas	UFC/ml	<5	IFU N.2. Microbiological. Total count of potential spoiling microorganism of fruits and related products.
	Levaduras	UFC/ml	<5	IFU N.2 Mod. Microbiological. Yeast and Moulds Count Procedure.
	Mohos	UFC/ml	<5	IFU N.2 Mod. Microbiological. Yeast and Moulds Count Procedure.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

Este producto cumple con los requisitos de la legislación en vigor en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos. Y con la regulación de etiquetado, higiene, aditivos, contaminantes y pesticidas vigente.

**ALÉRGENOS:** No contiene gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, habas de soja, leche, frutos de cáscara, mostaza, apio, sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces y moluscos.

**Declaración OGM:** Este producto ha sido elaborado a partir de materias primas no-OGM, cumpliendo los requisitos de la Legislación OGM en vigor en la UE. Por lo que ésta fuera del ámbito de aplicación de los reglamentos CE N°1829/2003 y CE N° 1830/2003 y su utilización no necesita de etiquetado adicional.

**Irradiación y Radioactividad:** Este producto no ha sido sometido a ningún tipo de radiación ionizante ni contiene radioactividad en cantidades medibles.

## LOGÍSTICA

### DATOS DEL PRODUCTO

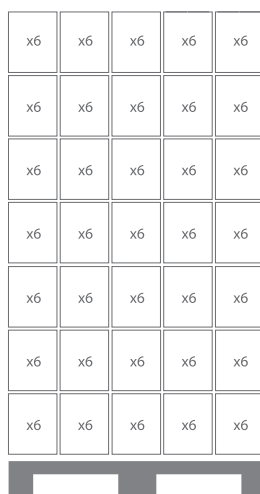
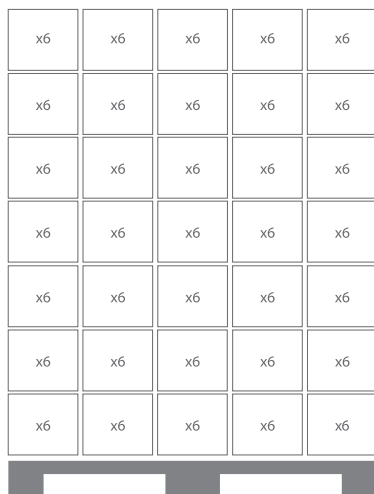
Código EAN 13	Peso neto	Peso bruto	Vida útil	Unidades por caja	Largo cm	Ancho cm	Alto cm
8410171009962	783,8g	818,8g	60 días	6	70	70	18,6

### DATOS DE LA CAJA

Largo cm	Ancho cm	Alto cm	Peso bruto
22,7	15	18,8	5,023kg

### DATOS DEL PALÉ 80X120

Caja/capa	Caja/palé	Largo palé	Unidades/pale	Peso bruto
26	156	1200cm	1200	1026kg



## CONTACTO

Teléfono: (+34) 858 99 78 82

info@colladosgourmet.com

-

[www.colladosgourmet.com](http://www.colladosgourmet.com)

## GAZPACHO DE FRESÓN DE PALOS

**CÓDIGO EAN 13 (Producto):** 8410171007920

**CÓDIGO EAN 14 (Caja):** 18410171007927

**NOMBRE LEGAL:** Gazpacho de Fresón de Palos

**FOMATO:** Pack 750mL

**UNIDADES POR CAJA:** 6 unidades

**VIDA ÚTIL:** 60 días

**EMPRESA:** AC Gastronomía S.L.

C/Ramon y Cajal, 37, 18820, Puebla de D. Fadrique,  
(Granada) ESPAÑA.

## INGREDIENTES

Fresón de Palos (52%), tomate, azúcares de fruta,  
aceite de oliva virgen extra (2,5%), pimiento rojo,  
cebolla, sal, ajo, extracto vegetal, almidón.

## INFORME NUTRICIONAL

**Valores nutricionales medios por:** 100ml  
*Typical nutritional values for:*

**Valor energético / Energy** 384 Kj / 93 kcal

**Grasa total / Fat** 2,5 g  
**de los cuales saturadas / of which saturates** 0,4 g

**Hidratos de Carbono / Carbohydrates** 16,4 g  
**de los cuales azúcares / of which sugars** 12,2 g

**Fibra alimentaria / Fibre** 0,9 g

**Proteínas / Protein** 0,3 g

**Sal / Salt** 0,6 g

**Vitamina C / Vitamina C** 10mg (12%\*)

\*VRN: Valor de referencia de nutriente



## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Conservar refrigerado.

Una vez abierto consumir antes de 4 días.



## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS

	PARÁMETROS	UNIDADES	INTERVALO DE TOLERANCIA	MÉTODO DEL TEST
FÍSICO-QUÍMICAS	°Brix (uncorr)	%	>11	Refractómetro
	Acidez	(%w/v) ACA	0.30 -0.70	Valoración ácido/base
	pH	pH unidades	<4,3 MAX	pH - metro
MICROBIOLÓGICAS	Bacterias acidófilas	UFC/ml	<5	IFU N.2. Microbiological. Total count of potential spoiling microorganism of fruits and related products.
	Levaduras	UFC/ml	<5	IFU N.2 Mod. Microbiological. Yeast and Moulds Count Procedure.
	Mohos	UFC/ml	<5	IFU N.2 Mod. Microbiological. Yeast and Moulds Count Procedure.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

Este producto cumple con los requisitos de la legislación en vigor en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos. Y con la regulación de etiquetado, higiene, aditivos, contaminantes y pesticidas vigente.

**ALÉRGENOS:** No contiene gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, habas de soja, leche, frutos de cáscara, mostaza, apio, sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces y moluscos.

**Declaración OGM:** Este producto ha sido elaborado a partir de materias primas no-OGM, cumpliendo los requisitos de la Legislación OGM en vigor en la UE. Por lo que ésta fuera del ámbito de aplicación de los reglamentos CE N°1829/2003 y CE N° 1830/2003 y su utilización no necesita de etiquetado adicional.

**Irradiación y Radioactividad:** Este producto no ha sido sometido a ningún tipo de radiación ionizante ni contiene radioactividad en cantidades medibles.

## LOGÍSTICA

### DATOS DEL PRODUCTO

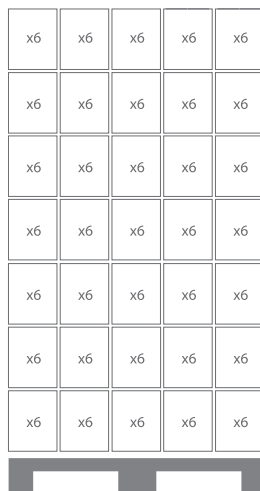
Código EAN 13	Peso neto	Peso bruto	Vida útil	Unidades por caja	Largo cm	Ancho cm	Alto cm
8410171007920	783,8g	818,8g	60 días	6	70	70	18,6

### DATOS DE LA CAJA

Largo cm	Ancho cm	Alto cm	Peso bruto
22,7	15	18,8	5,023kg

### DATOS DEL PALÉ 80X120

Caja/capa	Caja/palé	Largo palé	Unidades/pale	Peso bruto
26	156	1200cm	1200	1026kg



## CONTACTO

Teléfono: (+34) 858 99 78 82

info@colladosgourmet.com

-

[www.colladosgourmet.com](http://www.colladosgourmet.com)

## GAZPACHO DE MANGO

**CÓDIGO EAN 13 (Producto):** 8410171007913

**CÓDIGO EAN 14 (Caja):** 18410171007910

**NOMBRE LEGAL:** Gazpacho de Mango

**FOMATO:** Pack 750mL

**UNIDADES POR CAJA:** 6 unidades

**VIDA ÚTIL:** 60 días

**EMPRESA:** AC Gastronomía S.L.

C/Ramon y Cajal, 37, 18820, Puebla de D. Fadrique,  
(Granada) ESPAÑA.

## INGREDIENTES

Puré de mango (58%), zumo de uva, aceite de oliva virgen extra (7%), pimienta, agua, sal, ajo.



## INFORME NUTRICIONAL

Valores nutricionales medios por: **100ml**  
*Typical nutritional values for:*

**Valor energético / Energy** **428 Kj / 103 kcal**

**Grasa total / Fat** **7 g**  
**de los cuales saturadas / of which saturates** **1,1 g**

**Hidratos de Carbono / Carbohydrates** **8,9 g**  
**de los cuales azúcares / of which sugars** **8,3 g**

**Fibra alimentaria / Fibre** **1,7 g**

**Proteínas / Protein** **0,2 g**

**Sal / Salt** **0,7 g**

**Vitamina A / Vitamina A** **80ug (10%\*)**

**Vitamina C / Vitamina C** **10mg (12%\*)**

\*VRN: Valor de referencia de nutriente



## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Conservar refrigerado.

Una vez abierto consumir antes de 4 días.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS

	PARÁMETROS	UNIDADES	INTERVALO DE TOLERANCIA	MÉTODO DEL TEST
FÍSICO-QUÍMICAS	°Brix (uncorr)	%	>11	Refractómetro
	Acidez	(%w/v) ACA	0.20 -0.50	Valoración ácido/base
	pH	pH unidades	<4,3 MAX	pH - metro
MICROBIOLÓGICAS	Bacterias acidófilas	UFC/ml	<5	IFU N.2. Microbiological. Total count of potential spoiling microorganism of fruits and related products.
	Levaduras	UFC/ml	<5	IFU N.2 Mod. Microbiological. Yeast and Moulds Count Procedure.
	Mohos	UFC/ml	<5	IFU N.2 Mod. Microbiological. Yeast and Moulds Count Procedure.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

Este producto cumple con los requisitos de la legislación en vigor en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos. Y con la regulación de etiquetado, higiene, aditivos, contaminantes y pesticidas vigente.

**ALÉRGENOS:** No contiene gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, habas de soja, leche, frutos de cáscara, mostaza, apio, sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces y moluscos.

**Declaración OGM:** Este producto ha sido elaborado a partir de materias primas no-OGM, cumpliendo los requisitos de la Legislación OGM en vigor en la UE. Por lo que ésta fuera del ámbito de aplicación de los reglamentos CE N°1829/2003 y CE N° 1830/2003 y su utilización no necesita de etiquetado adicional.

**Irradiación y Radioactividad:** Este producto no ha sido sometido a ningún tipo de radiación ionizante ni contiene radioactividad en cantidades medibles.

## LOGÍSTICA

### DATOS DEL PRODUCTO

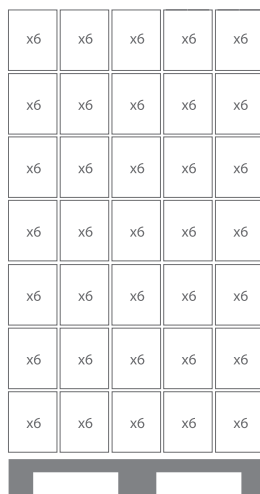
Código EAN 13	Peso neto	Peso bruto	Vida útil	Unidades por caja	Largo cm	Ancho cm	Alto cm
8410171007913	783,8g	818,8g	60 días	6	70	70	18,6

### DATOS DE LA CAJA

Largo cm	Ancho cm	Alto cm	Peso bruto
22,7	15	18,8	5,023kg

### DATOS DEL PALÉ 80X120

Caja/capa	Caja/palé	Largo palé	Unidades/pale	Peso bruto
26	156	1200cm	1200	1026kg



## CONTACTO

Teléfono: (+34) 858 99 78 82  
 info@colladosgourmet.com

[www.colladosgourmet.com](http://www.colladosgourmet.com)