



# MOJO ROJO CANARIO ARTESANO AYANTO

## **Descripción del Producto:**

Mojo rojo palmero artesano, hecho a mano, siguiendo la receta familiar, con ingredientes 100% naturales de las Islas Canarias. Sin conservantes, ni colorante y sin presencia de gluten.

Un mojo rojo suave, perfecto para tomar con carnes, pescados, hacer tapas y pintxos y por su puesto para acompañar unas buenas papas arrugadas.

**Origen:** Hoyo de Mazo, La Palma, Islas Canarias.

**Presentación:** Envase PET capacidad de 2,1L

## **Datos logísticos:**

**Código Producto:** 1001

**Código arancelario:**

**Código EAN:** 84 37008091 082

## **Producto**

**Peso Bruto:** 1.95 grs

**Contenido Neto:** 2.1 L

**Peso Envase primario:** 100 grs

**Material del Envase primario:** PET

**Dimensiones:** 15x15x15cm



## **Caja**

**Unidades por caja:** 4

**Material de la caja:** Cartón

**Peso caja vacía:** 400 grs.

**Peso bruto de la caja:** 8,6 Kg.

**Dimensiones de la caja:** 28,4x18x44cm

## **Palet**

**Unidades por palet:** -

**Cajas por palet:** -





# MOJO ROJO CANARIO ARTESANO AYANTO

**Producido por:** R.G.S: 2609773/TF  
Ctra Lodero 142 (Hoyo de Mazo) Villa  
de Mazo, 38720. Isla de La Palma S/C  
de Tenerife.

**Distribuidor e Importador:**  
CanaryTaste Oligrín S.L. NIF:  
B76703099 Paseo Ginebra, 26 portal  
2, 1ºD 28022. Madrid, España.

**Producto:** Mojo Rojo Canario Suave,  
tipo: "Palmero"

**Ingredientes:** Pimenta Palmera,  
Aceite de girasol, vinagre, ajos, sal  
marina, cominos.

**Fecha caducidad:** 36 meses desde el  
envasado.

**Condiciones de almacenamiento:**  
Almacenar el producto en un lugar  
fresco y seco, evitando fuertes  
temperaturas (recomendado entre 14º  
y 21º) y mantener fuera del alcance  
de la luz solar.

Especificaciones Organolépticas	
Color:	Rojo teja
Textura:	Líquido muy denso, pastoso
Sabor:	A pimenta tipo palmera dulzona.
Olor	A pimienta con un sutil toque de cominos.



**Análisis Microbiológico:** Este  
producto es microbio-lógicamente  
apto y estable.

**Declaración relativa a los OGM:**  
Este producto no está hecho con  
ingredientes que hayan sido  
genéticamente modificados ni  
proceden de materias primas  
genéticamente modificados.

**Declaración relativa a los  
alérgenos:**  
Este producto no contiene gluten ni  
otros ingredientes alérgenos,  
analizadas sus materias primas se  
comprueba que no lo presentan.

Factores Nutricionales (100 g.)		
Parámetro	Valor	Unid.
Valor Energético	712 2966	Kcal. KJ.
Proteínas	0.94	g.
Hidratos de Carbono	1.78	g.
De los cuales azúcares	0	g.
Grasas	78.9	g.
De las cuales saturadas	10	g.
Sal	2.2	mg

