

Aceite de Coco Orgánico Calahua® 342 ml

Breve descripción: Nuestro Aceite de coco Orgánico Calahua® es un aceite refinado elaborado a partir de la pasta de coco que ha sido sometida a los procesos de refinación: neutralizado, lavado, secado, blanqueado, desodorizado y filtrado para garantizar su calidad y consistencia. El aceite de coco se prensa en frío y su punto de solidificación es temperaturas menores a los 24 ° y es muy apreciado para usos gastronómicos así como ingrediente de protección y cuidado personal de la piel y el cabello.



Frasco de vidrio de 342 ml

UPC Envase: 7503006577000

UPC Caja de 12 piezas: 17503006577007

Presentación:

- Charola con 12 piezas.

Vida: 12 meses después de envasado.

Parametros fisicoquímicos:

- Índice de acidez: 0.5 Máx.
- Punto de fusion: 23 – 26 °C
- Densidad: 0.90 – 0.92 g/ml.

INFORMACIÓN DE ETIQUETADO	
Ingredientes:	Aceite comestible puro de coco orgánico.
Apariencia:	Líquido cristalino (por encima de los 24 °C). Sólido pastoso (por debajo de los 24 °C).
Color:	Transparente a amarillento cristalino a más de 24 °C. Y blanco pastoso a menos de 24 °C.
Sabor:	Ligeramente a coco.
Olor:	Ligeramente a coco, exento de notas desviadas.
Información nutricional:	Tamaño de porción 100 ml. 797.4 kcal (3,278.2 kJ). Proteínas: 0 g. Grasas totales: 88.6 g; Grasas saturadas: 82.8 g ; Grasas Trans: 0 mg. Carbohidratos disponibles: 0 g; Azúcares: 0 g; Azúcares añadidas: 0 g. Fibra dietética: 0 g. Sodio: 0 mg. Contenido energético del envase: 2,727.1 kcal (11,211.4 kJ)

Empaque

Envase:

Diámetro: 6.7 cm.

Alto: 13.6 cm.

Peso bruto: 560 g.



Codificación:

L-ADDDL
CAD: dd / mm / aaaa

Donde:

L: Representa la palabra Lote.

A: Es el último dígito del año de producción (2020).

DDD: Es el día juliano, el cual es el día consecutivo del año.

L: Código interno de la empresa.

dd: día del mes.

mm: mes del año.

Aceite de Coco Culinary® Calahua® 342 ml

Charola de 12 envases:

Ancho: 13,5 cm.

Largo: 28 cm.

Alto: 22 cm.

Peso bruto: 7 kg.



Configuración de tarima: 108 charolas.

Largo: 120 cm.

Ancho: 100 cm.

Alto: 99 cm.

Peso bruto: 784 kg.

Aceite de Coco Culinary® Calahua® 342 ml



Uso: El Aceite de Coco Extra Virgen Culinary es una opción natural para freír y cocinar ideal como sustituto de otros aceites vegetales y de origen animal. Contiene ácidos grasos de cadena media más fáciles de digerir y convertir en energía, además de contener ácido láurico útil como antiviral y antibacterial. Es utilizado también para el cuidado y protección de la piel y del cabello.



Elaborado por: **Calahua®**

Jugos y Bebidas del Valle de México, S.A. de C.V.

Mario Pani 750 3er Piso, Col. Santa Fe, Cuajimalpa, México, C.P. 05348.

contacto@calahua.com.mx.