



NAGUAL ALIMENTACION, S.L.

Dossier de prensa

Actualización: 7 de Febrero de 2011

## FICHA TÉCNICA DE TORTILLA MEXICANA DE MAÍZ NAGUAL

- INGREDIENTES:** Harina de maíz blanco nixtamalizado  
Agua  
Conservantes: Propionato de sodio (E-281)  
Estabilizantes: Sorbitol (E-420)  
Sal
- O.G.M.** Este producto no contiene organismos genéticamente modificados
- GLUTEN:** La cantidad de gluten es inferior a 2,5 p.p.m.
- ALERGENOS:** Este producto no contiene trazas de crustáceos, pescado, moluscos, huevo, cacahuets, soja, leche, frutos de cáscara, mostaza, apio, sésamo, sulfitos, altramuces y en su proceso no se utilizan guantes de latex, por lo que está libre de alérgenos.
- ENVASADO:** Al vacío con inyección de atmósfera protectora  
Se utiliza sobre antihumectante para uso alimentario
- CADUCIDAD:** Tres meses a temperatura ambiente
- ALMACENAMIENTO:** El producto se entrega a temperatura ambiente y se aconseja conservarlo en un lugar fresco y seco, protegido de la luz directa y en su envase original.
- PREPARACIÓN:** Es necesario calentar las tortillas para que recuperen su flexibilidad original. Se recomienda calentarlas en una plancha o sartén sin aceite, unos 20 segundos por cada lado. También se pueden envolver varias tortillas en un paño de tela y calentarlas en el microondas durante un minuto aproximadamente. Una vez calientes se sirven con el relleno escogido.

### PRESENTACIÓN:

#### CANAL FOODSERVICE

REFERENCIA	Unidades/bolsa	Bolsas/caja	Tortillas por caja
NA818 Tortilla presentación tienda 8 unidades	8	18	144 unidades
NA20T Tortilla presentación tienda 20 unidades	20	12	240 unidades

#### CANAL HORECA

REFERENCIA	Unidades/bolsa	Bolsas/caja	Tortillas por caja
NA012 Tortilla 12 cms restaurante	20	12	240 unidades
NA015 Tortilla 15 cms restaurante	20	12	240 unidades