

**Características:**

Un Chimichurri hecho en Argentina tiene pautas claras. Elaborado con las habituales diversas especias que integran este aderezo clásico, el mismo alcanza el equilibrio de los sabores gracias a una maduración de 3 meses. Su esperado picor, más el aporte de hierbas en la etapa final, lo vuelven único sin dejar de ser 100% "chimi".

**Ingredientes:**

AjÍ molido, ajo, curry, perejil, cilantro, menta, orégano, romero, sal marina, vinagre, aceite de maíz, jugo de limón.



- Sin aditivos ni conservantes artificiales
- 100% natural
- Sin gluten
- Kosher-Parve



Presentación para segmento Gastronómico:  
Frasco de vidrio de 800 Gr.

	RNPA 01038437   RNE 01001493
<b>Condiciones de almacenaje</b>	Por su cuidado método de elaboración <b>nuestros productos no necesitan cadena de frío</b> una vez abiertos.
<b>Descripción de Lote</b>	Codificación mes / año de elaboración. Lote: Calendario Juliano.
<b>Vida útil</b>	18 meses

**Materia Prima:**

Ser productores primarios nos asegura la trazabilidad necesaria para controlar toda la cadena de elaboración. Así logramos mantener las buenas prácticas de manufactura y la capacidad de stock todo el año. En el caso de los insumos que provienen de otros productores, los mismos deben adecuarse organolépticamente a nuestros parámetros de calidad.

**Ventas / Rendimiento:**

Proveemos a más de 400 clientes del segmento gastronómico, quienes eligen nuestra calidad y rendimiento comprobadamente superior, comparado con otras opciones del mercado. Ventas del período 2015 a cadenas hoteleras, restaurantes y chefs: 2 TNS de Chimichurri.

**En NYC también se consigue.** Una variante HOT de nuestro Chimi ya está en las góndolas de una gran cadena estadounidense.

**Información nutricional**

Porción 5g (una cucharada de té)

	Cantidad por porción	% Valor diario*
Valor energético	29kcal = 121kj	1%
Carbohidratos	0 g	36%
Proteínas	0 g	0%
Grasas totales	3 g	5%
Fibra alimentaria	0,6 g	1%
Sodio	52 mg	2%

No aporta cantidades significativas de grasas saturadas y grasas trans.

(\* ) % Valores diarios con base en una dieta de 2000 kcal / U 8400 kj.

Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

