



Finca Santa Clara

FICHA TECNICA

Nombre del producto	Chimichurri
Composición	en peso: Perejil, 34.7 % Orégano y cilantro, 6.0 % Aceite de girasol, 37.5 % Vinagre, 17.4 % Ajo y Sal, 4.4 %
Proveedores agrícolas	Finca Santa Clara y Pequeños productores del Norte del país (ASOPASN)
Registro sanitario	Nº 11566 del Ministerio de Salud, Nicaragua
Descripción	<p>El chimichurri es una salsa utilizada con frecuencia como salsa para carnes.</p> <p>El perejil, orégano y culantro son de calidad orgánica.</p> <p>El aceite de girasol y vinagre utilizados son de primera calidad.</p> <p>En el producto terminado las hierbas se presentan cortadas finas. La salsa es muy espesa y permite una dilución en aceite y/o vinagre por parte del consumidor. Se elabora sin preservante ni aditivo. Su conservación es garantizada por un baño maría.</p> <p>Este producto se consume frío.</p>
Parámetros técnicos	Esterilización garantizada por baño maría de 20 minutos en agua a 100°
Valores nutritivos	Pendiente
Presentación y etiquetado	<p>Envase de vidrio con cierre Twist Off</p> <p>Tamaño: 9 onzas</p> <p>Peso neto: 200 g</p> <p>Se ofrece con etiqueta conforme a la normativa nicaragüense de etiquetado, con contenido nutricional y código de barra</p> <p>La presentación del producto se acompaña de un “sello de garantía de Finca Santa Clara colocado encima de la tapa.</p>

Conservación	Plazo de vencimiento: 18 meses A temperatura del ambiente, a menos de 30° C Una vez abierto el envase, se debe conservar el producto en refrigeración
Utilización	Como salsa fría para carnes asadas También se puede utilizar con verduras cocidas o para dar realce a una ensalada variada.
Capacidad de producción	1500 – 3000 vasos anualmente, Producción mayor posible con 6 meses de respuesta

Última revisión: 19 de julio, Dominique Ruegsegger