

## FICHA TECNICA

|  |  |
|--|--|
| <b>NOMBRE</b>                          | <b>CLAVO DE OLOR ENTERO</b>  |
| <b>REFERENCIA</b>                      | <b>HYE429</b>  |
| <b>DEFINICIÓN</b>                      | El <b>CLAVO DE OLOR</b> es el resultado de los tallos de los botones obtenidos de la "Eugenia Caryophyllata".  |
| <b>DESCRIPCIÓN</b>                     | Su sabor es agudo, penetrante, incisivo, recio, algo amargo, picante y un poco caliente; deja la sensación de adormecimiento en la boca. Su aroma fuerte e invasor impregna y refresca el ambiente.  |
| <b>APLICACIONES FUNCIONALES</b>        | Aderezar, aliñar, mejorador de aroma y sabor de los alimentos. En comidas saladas, se utiliza en las salchichas, paté, carnes conservadas, para aromatizar bebidas alcohólicas como el vino hervido.   |
| <b>FECHA DE VENCIMIENTO</b>            | Seis meses después de la fecha de empaque manteniendo el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.  |
| <b>PRESENTACION</b>                    | <b>Presentación de 1 Kilogramo:</b> Bolsas de polietileno de baja densidad.<br><b>Presentación de 20 Kilogramo:</b> Empaques primario bolsa de polietileno de baja densidad 10 kg x bolsa 2 bolsas por bulto. Empaque secundario Fibra capacidad para 30 kg. |
| <b>IDENTIFICACIÓN</b>                  | <b>Rotulado con los siguientes Ítems:</b> Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote.  |
| <b>RECOMENDACIONES DE CONSERVACION</b> | Mantener el producto dentro su empaque original, en lugares frescos con baja humedad.  |

**"JACOBSEN SU RECETA DE ÉXITO SEGURO"**