



15

CONSECUTIVE YEARS

2008-2022

GOLD AWARDS
MONDE SELECTION
BRUXELLES
WORLD SELECTION
OF QUALITY

EXPOLIVA
2011

Premio al mejor alimento elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Best Food Award made with Extra Virgin Olive Oil



Abra la bolsa, cierre los ojos e inspire profundamente...

Las patatas fritas San Nicasio se elaboran a **fuego lento** con **patata española no transgénica**, **sal rosa del Himalaya** el mejor **Aceite de Oliva Virgen Extra D.O.P Priego de Córdoba**, producido por **Almazaras de la Subbética**.

MAS QUE UN SNACK, UNA AUTÉNTICA **DELICATESSEN** PARA LOS QUE APRECIAN LO NATURAL, VALORAN LAS TRADICIONES Y **CUIDAN SU SALUD**.



Almazaras de la Subbética

Información Técnica

Marca Comercial:

Patatas fritas SAN NICASIO

Denominación Comercial Producto: Patatas Fritas **HS CODE:** 20052020

Clasificación según Legislación: Patatas fritas. Producto obtenido a partir de patatas sanas, sin indicio de verdeo, peladas, cortadas y fritas en aceites y grasas vegetales comestibles. (Real decreto 126/1989 de 3 de Febrero).

Definición: Producto obtenido a partir de patatas sanas, peladas, lavadas, cortadas y fritas en aceite de oliva virgen extra DOP Priego de Córdoba.

Composición Cualitativa: Patatas (59,2%), Aceite de oliva virgen extra (40%), Sal (0,8%)

Descripción Procesado: Recepción de las materias primas e ingredientes, almacenamiento de los mismos en su lugar correspondiente hasta su empleo en la elaboración del producto: pelado y lavado de la patata; cortado y fritura de la misma; enfriado y sazonado (o no) previamente al envasado; envasado, almacenado y venta.

Presentación: Forma: circular; **Color:** amarillo; **Textura:** crujiente.

Envasado: Características del envase: material láminas complejo **Formato :** 40gr y 150gr **Características del embalaje:** Caja de cartón para 24 y 14 unidades.

Etiquetado: Ver etiqueta.

Condiciones Almacenamiento: Mantener en lugar seco y fresco.

Condiciones de Transporte: Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones indicadas para su almacenado.

Destino Final Previsto para el Producto: Nacional, Unión Europea y exportación a nivel mundial.

Características de número de lote: Tres dígitos que coinciden con el día del año que es elaborado el producto.

Fecha Consumo Preferente: La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta junto al lote en formato europeo (dd/mm/aaaa) o americano (aaaa/mm/dd), según requerimientos del país de destino. Igualmente según legislación puede añadirse la fecha de fabricación en el mismo formato que la anterior.

Tiempo de durabilidad del producto: 10 meses a partir de la fecha de envasado. Envasado en atmósfera protectora.



DATOS TÉCNICOS FORMATO										
UNIDADES			CAJAS			PALETS (americano)				
FORMATO	MEDIDAS cm La-An-Al	PESO BRUTO Kg	UNIDADES	MEDIDAS cm La-An-Al	PESO BRUTO Kg	UNIDADES	CAJAS	CAPAS	MEDIDAS cm La-An-Al	PESO BRUTO Kg
40gr	11-7-21	0,045	24	33-24-40,5	1,375	1680	70	5	120-100-215	113
150gr	15-12-24,5	0,155	14	50-40-26	2,711	672	48	8	120-100-230	148

USA FORMAT

VALORES NUTRICIONALES 100g	
Valor Energético	2377Kj /571 kcal
Grasas	40g
de las cuales saturadas	6,1g
Hidratos de carbono	44g
de los cuales azúcares	0g
Proteínas	7,8g
Sal	0,75g

Nutrition Facts	
Serving Size about 1oz (28g about 14chips)	
Serving Per Container: About 1 and 1/2	
Amount per Serving	
Calories: 166	Cal from Fat: 102
% Daily Value*	
Total Fat 11.3g	17.4%
Saturated Fat 1.7g	8.5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 142mg	5.9%
Total Carbohydrate 15g	5%
Dietary Fiber 0.3g	1.2%
Sugars 0g	
Protein 0.9g	
Calcium 2.6%	* Iron 6.2%
Vitamin E 14%	* Phosphorus 4%
Not significant source of Vitamin A or Vitamin C.	
*Percent Value are based on a 2,000 calorie diet.	

CÓDIGOS		
FORMATO	40gr	150gr
Códigos Artículo	11000002	11000004
Código EAN	8436024720013	8436024720037
Código DUN	18436024720010	18436024720034



Información Técnica

Marca Comercial:

Patatas fritas SAN NICASIO a la Pimienta Negra

Denominación Comercial Producto: Patatas Fritas **HS CODE:** 20052020

Clasificación según Legislación: **Patatas fritas.** Producto obtenido a partir de patatas sanas, sin indicio de verdeo, peladas, cortadas y fritas en aceites y grasas vegetales comestibles. (Real decreto 126/1989 de 3 de Febrero).

Definición: Producto obtenido a partir de patatas sanas, peladas, lavadas, cortadas y fritas en aceite de oliva virgen extra DOP Priego de Córdoba.

Composición Cualitativa: Patatas (58,5%), Aceite de oliva virgen extra (40%), Sal (0,8%), Pimienta negra (0,7%).

Descripción Procesado: Recepción de las materias primas e ingredientes, almacenamiento de los mismos en su lugar correspondiente hasta su empleo en la elaboración del producto: pelado y lavado de la patata; cortado y fritura de la misma; enfriado; sazonado (o no) y condimentado previamente al envasado; envasado, almacenado y venta.

Presentación: **Forma:** circular; **Color:** amarillo; **Textura:** crujiente.

Envasado: **Características del envase:** material láminas complejo **Formato :** 150gr **Características del embalaje:** Caja de cartón para 14 unidades.

Etiquetado: Ver etiqueta.

Condiciones Almacenamiento: Mantener en lugar seco y fresco.

Condiciones de Transporte: Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones indicadas para su almacenado.

Destino Final Previsto para el Producto: Nacional, Unión Europea y exportación a nivel mundial.

Características de número de lote: Tres dígitos que coinciden con el día del año que se elabora.

Fecha Consumo Preferente: La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta junto al lote en formato europeo (dd/mm/aaaa) o americano (aaaa/mm/dd), según requerimientos del país de destino. Igualmente según legislación puede añadirse la fecha de fabricación en el mismo formato que la anterior.

Tiempo de durabilidad del producto: 10 meses a partir de la fecha de envasado. Envasado en atmósfera protectora.



DATOS TÉCNICOS FORMATO										
UNIDADES			CAJAS			PALETS (americano)				
FORMATO	MEDIDAS cm La-An-Al	PESO BRUTO Kg	UNIDADES	MEDIDAS cm La-An-Al	PESO BRUTO Kg	UNIDADES	CAJAS	CAPAS	MEDIDAS cm La-An-Al	PESO BRUTO Kg
150gr	15-12-24,5	0,155	14	50-40-26	2,711	672	48	8	120-100-230	148

VALORES NUTRICIONALES 100g	
Valor Energético	2377Kj /571 kcal
Grasas	40g
de las cuales saturadas	5,5g
Hidratos de carbono	45g
de los cuales azúcares	0g
Proteínas	6,8g
Sal	0,83g

CÓDIGOS	
FORMATO	150gr
Códigos Artículo	11000007
Código EAN	8436024720334
Código DUN	18436024720331



Información Técnica

Marca Comercial:

Patatas fritas SAN NICASIO al Pimentón de la Vera DOP

Denominación Comercial Producto: Patatas Fritas **HS CODE: 20052020**

Clasificación según Legislación: **Patatas fritas.** Producto obtenido a partir de patatas sanas, sin indicio de verdeo, peladas, cortadas y fritas en aceites y grasas vegetales comestibles. (Real decreto 126/1989 de 3 de Febrero).

Definición: Producto obtenido a partir de patatas sanas, peladas, lavadas, cortadas y fritas en aceite de oliva virgen extra DOP Priego de Córdoba.

Composición Cualitativa: Patatas (58,4%), Aceite de oliva virgen extra (40%), Sal (0,8%), Pimentón de la Vera DOP (0,8%)

Descripción Procesado: Recepción de las materias primas e ingredientes, almacenamiento de los mismos en su lugar correspondiente hasta su empleo en la elaboración del producto: pelado y lavado de la patata; cortado y fritura de la misma; enfriado y sazonado (o no) y condimentado previamente al envasado; envasado, almacenado y venta.

Presentación: **Forma:** circular; **Color:** amarillo; **Textura:** crujiente.

Envasado: **Características del envase:** material láminas complejo **Formato :** 150gr **Características del embalaje:** Caja de cartón para 14 unidades.

Etiquetado: Ver etiqueta.

Condiciones Almacenamiento: Mantener en lugar seco y fresco.

Condiciones de Transporte: Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones indicadas para su almacenado.

Destino Final Previsto para el Producto: Nacional, Unión Europea y exportación a nivel mundial.

Características de número de lote: Tres dígitos que coinciden con el día del año que se elabora.

Fecha Consumo Preferente: La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta junto al lote en formato europeo (dd/mm/aaaa) o americano (aaaa/mm/dd), según requerimientos del país de destino. Igualmente según legislación puede añadirse la fecha de fabricación en el mismo formato que la anterior.

Tiempo de durabilidad del producto: 10 meses a partir de la fecha de envasado. Envasado en atmósfera protectora.



DATOS TÉCNICOS FORMATO										
UNIDADES			CAJAS			PALETS (americano)				
FORMATO	MEDIDAS cm La-An-Al	PESO BRUTO Kg	UNIDADES	MEDIDAS cm La-An-Al	PESO BRUTO Kg	UNIDADES	CAJAS	CAPAS	MEDIDAS cm La-An-Al	PESO BRUTO Kg
150gr	15-12-24,5	0,155	14	50-40-26	2,711	672	48	8	120-100-230	148

VALORES NUTRICIONALES 100g	
Valor Energético	2377Kj /571 kcal
Grasas	40g
de las cuales saturadas	5,5g
Hidratos de carbono	45g
de los cuales azúcares	0g
Proteínas	6,8g
Sal	0,83g

CÓDIGOS	
FORMATO	150gr
Códigos Artículo	11000008
Código EAN	8436024720235
Código DUN	18436024720232



Información Técnica

Marca Comercial:

Patatas fritas SAN NICASIO Flor de Trufa

Denominación Comercial Producto: Patatas Fritas **HS CODE:** 20052020

Clasificación según Legislación: **Patatas fritas.** Producto obtenido a partir de patatas sanas, sin indicio de verdeo, peladas, cortadas y fritas en aceites y grasas vegetales comestibles. (Real decreto 126/1989 de 3 de Febrero).

Definición: Producto obtenido a partir de patatas sanas, peladas, lavadas, cortadas y fritas en aceite de oliva virgen extra DOP Priego de Córdoba.

Composición Cualitativa: Patatas (58,9%), Aceite de oliva virgen extra (40%), Sal (0,8%), Trufas de verano secas (0,3%) y aroma de trufa.

Descripción Procesado: Recepción de las materias primas e ingredientes, almacenamiento de los mismos en su lugar correspondiente hasta su empleo en la elaboración del producto: pelado y lavado de la patata; cortado y fritura de la misma; enfriado y sazonado (o no) y condimentado previamente al envasado; envasado, almacenado y venta.

Presentación: **Forma:** circular; **Color:** amarillo; **Textura:** crujiente.

Envasado: **Características del envase:** material láminas complejo **Formato :** 150gr **Características del embalaje:** Caja de cartón para 14 unidades.

Etiquetado: Ver etiqueta.

Condiciones Almacenamiento: Mantener en lugar seco y fresco.

Condiciones de Transporte: Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones indicadas para su almacenado.

Destino Final Previsto para el Producto: Nacional, Unión Europea y exportación a nivel mundial.

Características de número de lote: Tres dígitos que coinciden con el día del año que se elabora.

Fecha Consumo Preferente: La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta junto al lote en formato europeo (dd/mm/aaaa) o americano (aaaa/mm/dd), según requerimientos del país de destino. Igualmente según legislación puede añadirse la fecha de fabricación en el mismo formato que la anterior.

Tiempo de durabilidad del producto: 10 meses a partir de la fecha de envasado. Envasado en atmósfera protectora.



DATOS TÉCNICOS FORMATO										
UNIDADES			CAJAS			PALETS (americano)				
FORMATO	MEDIDAS cm La-An-Al	PESO BRUTO Kg	UNIDADES	MEDIDAS cm La-An-Al	PESO BRUTO Kg	UNIDADES	CAJAS	CAPAS	MEDIDAS cm La-An-Al	PESO BRUTO Kg
150gr	15-12-24,5	0,155	14	50-40-26	2,711	672	48	8	120-100-230	148

VALORES NUTRICIONALES 100g	
Valor Energético	2377Kj /571 kcal
Grasas	40g
de las cuales saturadas	5,5g
Hidratos de carbono	45g
de los cuales azúcares	0g
Proteínas	6,8g
Sal	0,83g

CÓDIGOS	
FORMATO	150gr
Códigos Artículo	11000009
Código EAN	8436024720112
Código DUN	18436024720119

