FICHA TÉCNICA

Empresa Código Producto Nombre Producto

Denominación legal

Marca

Gama IVA

	EAN
	Envase
	Peso neto (g)
	Peso bruto (g)
	Contenido en unidades (si aplica)
	Dimensiones h*I*a (mm)
	Vida útil (meses)

	Embalaje
U	Dimensiones h*I*a (mm)
	EAN
۷	cu/uv
	Peso neto (kg)
	Peso bruto (kg)

	UV/capa
P	Capas/ Pallet
A L	UV/Pallet
L E T	Altura (mm)
	Peso bruto pallet (kg)
	EAN

Conservación		

Razón Social

FINDUS ESPAÑA S.L.U.

96010023
ARROZ BLANCO COCIDO 6X1
Arroz ultracongelado
Findus
FS V Express
4%

8410092138796	
Bolsa	
1000	
1011	
n/a	
340*30*295	
24	

Caja
120*385*260
8410092138802
6
6,00
6,26

9
14
126
1830
814
28410092138790

Findus España, S.L.U. C/ Campezo nº1 Parque Empresarial Las Mercedes Edificio 4-planta 3ª Madrid 28022

PRODUCTO ULTRACONGELADO
En el congelador a -18ºC: ver fecha de consumo
preferente
Para conservar las propiedades de este producto, no
volver a congelar una vez descongelado.
En caso de duda, contacte con el servicio de Atención
al Consumidor.



Ingredientes	Arroz cocido, sal
--------------	-------------------

Alérgenos

Cocción: Hervimos abundante agua (2 litros aprox.), una vez rompa a hervir, añadimos 1/2 bolsa, cuando rompa a hervir de nuevo, cocemos durante 1 minuto. *Equivalente para

Preparación

- Cocinar antes de consumir.

- Cocinar el producto sin descongelar previamente.

de nuevo, cocemos durante 1 minuto. *Equivalente para bolsa completa, doblando la cantidad de agua. Sartén: En una sartén, a fuego medio, calentar dos

cucharadas de aceite, añadir el contenido de 1/2 bolsa y saltear durante 7 minutos, remover de vez en cuando.

Microondas: Poner media bolsa en un recipiente apto para MW, cocinar a 700W ºC durante 8'00''. Remover a mitad de cocción.

Horno a Vapor: Programamos el horno de convección en modo vapor (100% de humedad 98ºC). Colocar 1kg de producto en una bandeja para horno, cuando el horno esté listo introducimos la bandeja en el centro y cocinamos durante 5 min.

Información Nutricional		Por 100 g	Por porción
Energía	kJ	607	
	kcal	145	
Grasas	g	0,7	
De las cuales saturadas	g	0,2	
Hidratos de carbono	g	31,0	
De los cuales azúcares	g	0,0	
Fibra	g	1,0	
Proteínas	g	2,9	
Sal	g	0,19	

Fecha de modificación	08/07/2021
Últimas modificaciones	