



Chipotles adobados

Nuestra tradicional receta de chipotles adobados es deliciosa. Su sabor ahumado, especiado, dulce y picosito, los convierte en una delicia para el paladar más exigente. El chipotle adobado es uno de los productos más sabrosos de la extraordinaria cocina mexicana. ¡Pruebalos!

INGREDIENTES:

Chiles chipotles, agua, pasta de tomate, sal, azúcar, cebolla y ácido acético.

PRESENTACIONES

Lata: 105 g
215 g
380 g
800 g
2.8 kg



TABLA DE MEDIDAS Y CONTENIDOS

ENVASE	PRESENTACIÓN	PIEZAS CAJA	PESO CAJA	MEDIDAS CAJA	CAJAS POR PALET	VOLUMEN CAJAS
Lata	40/105 g	50	6.5 kg	27.4 cm x 22 cm x 1.4 cm	120	0.0085 m ³
Lata	24/215 g	24	12 kg	41.2cm x 27.6 cm x 15 cm	72	0.0170 m ³
Lata	24/380 g	24	14 kg	34.5 cm x 26 cm x 16.4 cm	98	0.0147 m ³
Lata	12/800 g	12	12 kg	40.8 cm x 30.6 cm x 11.9 cm	100	0.0148 m ³
Lata	6/2.800 kg	6	20 kg	47.3 cm x 31.4 cm x 18 cm	56	0.0267 m ³

EMPACADORA DEL GOLFO DE MÉXICO, S.A. DE C.V.

Av. Framboyanes N° 1393, Ciudad Industrial Bruno Pagliai, C.P. 91697, Veracruz, Ver., México.
RFC: EGM 851228 RQ8 Tel. (229) 981 0614, Fax. (229) 939 5858

www.faro.com.mx