

# NATA DE AQUÍ



RIE: J-07/001473-3

## CATEGORÍA UNTABLES

### DESCRIPCIÓN

Nata de Aquí es una ricotta untable, deliciosa para consumirla con pan, galleta, arepas o como base en la preparación de cremas y salsas.

### COMPETENCIA

Flor Andina / Santa María / Quenaca  
La Pastoreña.

### CANALES

Autoservicio / Detal.

### VIDA ÚTIL

75 días.

### ALMACENAMIENTO

Mantener bajo refrigeración no mayor a 5°.

### CÓDIGO DE BARRA

250 g.



7 591166 890336

### CÓDIGO DE BARRA

500 g.



7 591166 002289

### PRESENTACIÓN

250 g.

Registro sanitario

A - 108.569

CPE

0412247323

Empaque

Plástico

Und. Manejo

28 unidades x cesta  
24 unidades x caja

### PRESENTACIÓN

500 g.

Registro sanitario

A - 108.569

CPE

0412247321

Empaque

Plástico

Und. Manejo

14 unidades x cesta  
14 unidades x caja



## DECLARACIÓN DE BENEFICIOS

La deliciosa Nata de Aquí tiene un alto contenido de calcio que fortalece tus huesos.

Nata de Aquí es una fuente de vitaminas y minerales que potencia tu sistema inmune para protegerte de virus que amenacen tu salud.

Aporta proteínas de muy buena calidad que favorecen el aumento de tu masa muscular.

Nata de Aquí, por ser un producto derivado de la leche, protege la superficie esmaltada de los dientes, previniendo el deterioro dental.

Es un producto con bajo nivel de sodio (sal), factor clave en tu salud.

Nata de Aquí es un producto nutritivo para toda la familia y con distintos usos culinarios.

Los pacientes celíacos pueden consumir Nata de Aquí, ya que está declarada como producto libre de gluten.



Una tina de 500 g  
tiene un rendimiento

**100**  
untadas

ideales de 5 g