



NO SE PASA



Elaborado a partir de arroz largo fino seleccionado, Arroz DOS HERMANOS No se pasa. Es más rico en vitaminas y sales minerales que el arroz blanco tradicional, gracias al proceso de Parbolizado, un proceso natural térmico sin agregado de sustancias químicas, que consiste en sumergir los granos de arroz en agua caliente, aplicando luego vapor a presión. De esta forma, las vitaminas y minerales solubles presentes en el salvado se incorporan al grano, y el almidón se gelatiniza, permitiendo que el arroz mantenga siempre sus granos sueltos y a punto. Este producto cocina en 20 minutos y ¡nunca se pega!



UBICACION EN GONDOLA



CODIGO	PRODUCTO	ENVASE	CAJAS	PALLET	PESO	EAN	DUN
048/015	NO SE PASA (Parboil)	Cartón1k	10u	16 base X 6 alto	960kg	7790503008674	17790503008671
048/006	NO SE PASA (Parboil)	Laminado1k	5u	16 base X 13 alto	1040kg	7790503198474	57790503198478
048/016	NO SE PASA (Parboil)	Cartón 500g	10u	20 base X 6 alto	600kg	7790503000340	17790503000374
048/003	NO SE PASA (Parboil)	Laminado 500g	10u	15 base X 16 alto	1200kg	7790503001996	17790503001993
048/005	NO SE PASA (Parboil)	Laminado 5k	1u	13 base X 18 alto	11170kg	7790503000029	-----