

Salsa

Tarro · Chile morita seco (salsa macha)

- Picor alto: nivel 5, para expertos
- Salsa macha de chile morita con almendra frita
- Tarro de cristal de 150 ml pasteurizado
- Da un toque intenso a cualquier plato

Características

Tipo de producto	Salsa
Calidad	Gourmet
Formato	Tarro
Variedad	Chile morita seco (salsa macha)
Volumen	150 ml
Elaborador	Salsas Chilangas
Elaborado en	Salamanca

Ingredientes y alérgenos

Ingredientes	Chile morita seco, aceite de girasol, almendra frita, ajo y sal.
Alérgenos	Frutos de cáscara
Apto para	Vegetariano

Información nutricional (valores medios por 100 g)

Valor energético	1907 kJ / 456 kcal
Grasas	46,02 g
de las cuales saturadas	3,98 g
Hidratos de carbono	8,87 g
de los cuales azúcares	2,52 g

Proteínas	6,05 g
Sal	1,91 g

Los Mandamientos de la Salsa (conservación y consumo)

Cómo conservar

Cerrada, en un lugar fresco y seco. Una vez abierta, en la nevera y bien tapada.

Cómo consumirlo

Remuévela antes de servirla y úsala al gusto: en tacos, carnes, huevos o para dar un punto picante a cualquier plato.

Nota de cata

Salsa macha semilíquida, marrón y con semillas, que equilibra la intensidad del chile con la suavidad de la almendra.

Monjamón y más · DONIBERICOSHOP SL · Cuesta Raqueta 4, 37001 Salamanca · jamones@monjamonymas.com · +34 900 433 404 · www.monjamonymas.com

Ficha actualizada el 23 de octubre de 2026. Los datos pueden variar ligeramente entre lotes; manda siempre la etiqueta del producto.