



# BIO MIO



## PRODUCTO: SPECIAL COOKING BIOMIO RED 0,75L

### UNIDAD



**CÓDIGO GTIN 13** 8411155923090

CAPACIDAD 750 ml

PESO BRUTO (producto) 1143 g

ALTO 298 mm

DIÁMETRO 80,3 mm

### CAJA



**CÓDIGO GTIN** 8411155923250

UNIDADES POR CAJA 12 unidades

PESO BRUTO (caja+producto) 14 kg

ALTO 30,4 cm

LARGO 33 cm

ANCHO 24,8 cm

### PALET



### EUROPALET 80X120

CAJAS POR PALET 60 cajas

CAJAS POR MANTO 10 unidades

MANTOS POR PALET 6 unidades

PESO BRUTO 865 kg

ALTO 195 cm

## FICHA LOGÍSTICA

## FICHA DE PRODUCTO

### NOTA DE CATA

Desde tiempos inmemorables el vino y las hierbas aromáticas son el condimento idóneo de las distintas cocinas del mundo para potenciar el aroma y sabor de los diferentes platos.

Ideal Cocinar Biomio con sus ingredientes naturales y orgánicos ha sido especialmente creado mediante maceración de una delicada selección de hierbas aromáticas mediterráneas entre las que destacan tomillo, romero, orégano y laurel para aportar delicadamente aroma y sabor en la cocina sumándose a los aromas característicos de cada plato para hacerlos únicos.

Biomio Red con su color rojo rubí y su fuerza aromática se recomienda para carnes rojas, de caza y aves, donde además de un sabor único e inconfundible se consigue aportar también un bonito color rojizo al plato.





# BIO MIO



## PRODUCTO: SPECIAL COOKING BIOMIO WHITE 0,75L

### UNIDAD

<b>CÓDIGO GTIN 13</b>	8411155923083
CAPACIDAD	750 ml
PESO BRUTO (producto)	1143 g
ALTO	298 mm
DIÁMETRO	80,3 mm

### CAJA

<b>CÓDIGO GTIN</b>	8411155923243
UNIDADES POR CAJA	12 unidades
PESO BRUTO (caja+producto)	14 kg
ALTO	30,4 cm
LARGO	33 cm
ANCHO	24,8 cm

### PALET

#### EUROPALET 80X120

CAJAS POR PALET	60 cajas
CAJAS POR MANTO	10 unidades
MANTOS POR PALET	6 unidades
PESO BRUTO	865 kg
ALTO	195 cm

### NOTA DE CATA

Desde tiempos inmemorables el vino y las hierbas aromáticas son el condimento idóneo de las distintas cocinas del mundo para potenciar el aroma y sabor de los diferentes platos.

Ideal Cocinar Biomio con sus ingredientes naturales y orgánicos ha sido especialmente creado mediante maceración de una delicada selección de hierbas aromáticas mediterráneas entre las que destacan tomillo, romero, orégano y laurel para aportar delicadamente aroma y sabor en la cocina sumándose a los aromas característicos de cada plato para hacerlos únicos.

Biomio White, está recomendado en la cocción de pastas, arroces y pescados, así como en la preparación de salsas para darle un toque diferenciador.

FICHA LOGÍSTICA

FICHA DE PRODUCTO

[www.organicbiomio.com](http://www.organicbiomio.com)



@organicbiomio



#organicbiomio