

**EJEMPLAR MUESTRA ROTULO**

 <p><b>PLATO DEL DIA</b> <i>Pan de Aceitunas y Morrones</i></p>  <p><b>INGREDIENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>50 GR DE LEVADURA DE CERVEZA</li> <li>50 GR DE AZÚCAR</li> <li>1 HUEVO</li> <li>100 GR DE MANTECA BLANCA</li> <li>500 CC DE AGUA</li> <li>2 CUBAS DE LECHE EN POLVO</li> <li>2 CUBOS DE SAL FINA DOS ANCLAS</li> <li>PIMIENTA MOLIDA DOS ANCLAS</li> <li>NUZ MOSCADA DOS ANCLAS</li> <li>1 KG DE HARINA 000</li> <li>100 GR DE ACEITUNAS VERDES O NEGRAS SIN CARCENO</li> <li>1 LATA CHICA DE PIMENTOS MORRONS PICADOS</li> <li>ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN ALCAVIA</li> <li>SAL PARRILLERA DOS ANCLAS</li> </ul> <p>✓ 1. Poner a escurrir la levadura junto con 1 taza de agua tibia, el azúcar y 4 cucharadas de harina. Tapar y dejar ferlar en un lugar tibio. Mezclar el resto de la harina con la Sal Fina, la Pimienta y la Nuez Moscada Dos Anclas, la manteca derretida, un huevo, la leche en polvo, y el agua restante. Mezclar todo muy bien, formar una masa y dividirla en cuatro partes.</p> <p>✓ 2. Agregar las aceitunas descaroizadas cortadas en rodajitas y los morrones en trocitos pequeños. Colocar la masa en cuatro recipientes tapados y dejar ferlar hasta que alcance el doble de su volumen.</p> <p>✓ 3. Desgasificar la masa y formar bolillos. Ubicarlos en una placa enmantecada, dejar ferlar al doble de volumen nuevamente, aproximadamente unos 10 minutos. Luego realizar un pequeño corte en la superficie y posteriormente, pintar los panecitos con huevo batido. Llevar a horno moderado entre 12 y 18 minutos.</p> <p>✓ 4. Pincelarlos con Aceite de Oliva Extra Virgen ALTAIVA y espolvorearlos con Sal Parrillera Dos Anclas.</p> <p><b>S</b> Sociedad Argentina de Hipertensión Arterial</p> <p>Sugerimos un consumo responsable de la sal. Ingesta recomendada: 5,6 gr diarios.</p>	<p>Sal enriquecida con Yodo para uso alimentario humano según Ley Nacional N° 17.259. R.N.E. 19000198-1 - R.M.P.A. 10001240 Reg. elaborador Sal Yodada N° 21.007</p> <p>Ingredientes: Sal (Cloruro de Sodio), Iodato de Potasio (INS 917). Procedencia: Salinas del Bebedero, Bahía (San Luis). Dos Anclas S.A. Las Heras 434 (50700Hf.) San Luis.</p> <p>Consumir preferentemente dentro de los 5 años posteriores a su elaboración. Ver lote y fecha de elaboración en la parte superior del envase.</p>  <p>Servicio de atención al consumidor Tel.: 0800-222-4476 atencion@dosanclas.com.ar www.dosanclas.com.ar</p>	 <p><b>Dos anclas</b> <b>Parrillera®</b></p> <p><b>SAL ENTREFINA</b> <b>LIBRE DE GLUTEN - SIN T.A.C.C.</b></p>  <p>ALIMENTOS ARGENTINOS Una elección natural</p> <p>CONTENIDO NETO INDUSTRIA ARGENTINA 1kg</p>	 <p><b>Dos anclas</b> <b>Parrillera®</b></p> <p>¡Por qué las sales Dos Anclas son las únicas que obtuvieron el Sello Alimentos Argentinos, una elección natural?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Porque ofrecen una calidad 100% confiable.</li> <li>✓ Porque son un alimento de origen nacional y representan lo mejor de nuestra industria.</li> <li>✓ Porque asumen mayores compromisos en la elaboración y ofrecen un producto diferenciado.</li> </ul> <p>APLICAR EAN</p>
---	---	---	--



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional  
2019 - Año de la Exportación

**Hoja Adicional de Firmas**  
**Informe gráfico**

**Número:** IF-2019-76609318-APN-DGDMA#MPYT

CIUDAD DE BUENOS AIRES  
Lunes 26 de Agosto de 2019

**Referencia:** Ejemplar de muestra del rótulo o elementos de packaging

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 1 pagina/s.

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE  
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, c=AR, o=SECRETARIA DE GOBIERNO DE MODERNIZACION,  
ou=SECRETARIA DE MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT 30715117564  
Date: 2019.08.26 08:24:03 -03'00'

CHRISTIAN GABRIEL ALFREDI - 20257709273  
en representación de  
DOS ANCLAS S A - 30628446950

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA -  
GDE  
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, c=AR,  
o=SECRETARIA DE GOBIERNO DE MODERNIZACION,  
ou=SECRETARIA DE MODERNIZACION ADMINISTRATIVA,  
serialNumber=CUIT 30715117564  
Date: 2019.08.26 08:24:03 -03'00'