Tabla 1. Ficha Técnica Suministro de Ancheta Navideña

NOMBRE GENERICO (ESPECIFICACION)	UNIDAD	CANTIDAD	*CÓDIGOS UNSPSC*	DENOMINACION
Whisky Premium Delux 1000 ml.	UNI	130	50202206	BEBIDAS
Arequipe 500 gr.	UNI	130	50161509	ALIMENTOS
Papas Fritas 149 gr.	UNI	130	50192109	ALIMENTOS
Salchicha Tipo Viena 150 gr.	UNI	130	50112005	ALIMENTOS
Pistachos 150 gr.	UNI	130	50101716	ALIMENTOS
Queso Crema 400 gr.	UNI	130	50131802	ALIMENTOS
Champagne Espumoso 750 ml.	UNI	130	50202205	BEBIDAS
Almendra Francesa 135 gr.	UNI	130	50101716	ALIMENTOS
Mermelada 200 gr.	UNI	130	50192401	ALIMENTOS
Tostadas 250 gr.	UNI	130	50181904	ALIMENTOS
Maní Salado 200 gr.	UNI	130	50101717	ALIMENTOS
Jugo de Mango 1l.	UNI	130	50202305	BEBIDAS
Jugo de Naranja 1l.	UNI	130	50202409	BEBIDAS
Ponqué Navideño 450gr.	UNI	130	50182001	ALIMENTOS
Queso Holandés 250 gr.	UNI	130	50131802	ALIMENTOS
Bebida Hidratante (Soda) 269 ml.	UNI	130	50202306	BEBIDAS
Pasaboca Mixto 165 gr.	UNI	130	50192109	ALIMENTOS
Cerveza Sixpack 269 ml.	UNI	130	50202201	BEBIDAS
Arándano Deshidratado	UNI	130	50192110	ALIMENTOS
Crema de Avellanas 200 gr.	UNI	130	50182001	ALIMENTOS
Natilla Tradicional 300 gr.	UNI	130	50182001	ALIMENTOS
Galleta Navideña 400 gr.	UNI	130	50181905	ALIMENTOS
Cabano 160 gr.	UNI	130	50112005	ALIMENTOS
Caja para Ancheta Navideña.	UNI	130	31261500	MATERIAL

Tabla 2. Especificaciones técnicas del bien o servicio a contratar.

	ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Productos suministrados por ancheta.	Whisky Premium Delux 1000 ml.	Origen: Escocia. Tipo de Producto: Whisky. Contenido: 1 litro. Graduación Alcohólica: 40%. Añejamiento: 12 años.

		Ingredientes: A partir de la combinación de hasta 40 whiskies de malta, con una presencia especial del Cragganmore. Sabor: Suave y elegante, con un equilibrio perfecto de hojas verdes, notas de miel y frutas. También presenta matices florales y especiadas1. Conservación: Debe almacenarse en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco (entre 20-22°C), protegido de la luz solar. Uso**:** Ideal para disfrutar solo o en cócteles. Vasos: 25 por 40 ml cada uno.
	Arequipe 500 gr.	Formato: Frasco plástico con tapa Dimensiones del Producto: Aproximadamente 14 cm de alto x 8 cm de diámetro Peso Neto: 500 gramos Condiciones de Almacenamiento: Almacenar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en un plazo de 15 días. Información Nutricional (por 100 gramos): Energía: 264 kcal Grasas Totales: 8 g Grasas Saturadas: 5 g Carbohidratos: 42 g Azúcares: 41 g Proteínas: 6 g Sodio: 140 mg
	Papas Fritas 149 gr.	Producto: Papas Fritas. Peso: 149 gramo. Formato: Tarro. Ingredientes Principales: Papas, aceite vegetal (soja, girasol), sal. Contenido Calórico: 522 kcal por 100 gramos. Grasas Totales: 33.8 gramos por 100 gramos. Carbohidratos: 51 gramos por 100 gramos. Proteínas: 3.8 gramos por 100 gramos. Fibra: 2.6 gramos por 100 gramos. Sodio: 540 mg por 10. Conservación: Debe almacenarse en un lugar fresco y seco, y consumirse antes de la fecha de caducidad indicada en el envase. Uso: Ideal para disfrutar como snack, acompañar salsas o usar en recetas.
	Salchicha Tipo Viena 150 gr.	Producto: Salchichas Tipo Viena. Peso: 150 gramos. Ingredientes Principales: Carne de cerdo y pollo, grasa de cerdo, sal, especias. Contenido Calórico: Aproximadamente 290 kcal por 100 gramos. Grasas Totales: 24 gramos por 100 gramos. Carbohidratos: 3 gramos por 100 gramos. Proteínas: 18 gramos por 100 gramos.

		Fibra: 0 gramos por 100 gramos. Sodio: 1,100 mg por 100 gramos. Conservación: Debe almacenarse en el refrigerador y consumirse antes de la fecha de caducidad indicada en el envase. Uso: Ideal para sándwiches, ensaladas, guisos, o como acompañamiento en platos principales.
	Pistachos 150 gr.	Producto: Pistachos Peso: 150 gramos. Ingredientes Principales: Pistachos crudos, sin sal ni aditivos. Contenido Calórico: Aproximadamente 562 kcal por 100 gramos. Grasas Totales: 45.4 gramos por 100 gramos. Carbohidratos: 27.9 gramos por 100 gramos. Proteínas: 20.6 gramos por 100 gramos. Fibra: 10.3 gramos por 100 gramos. Sodio: 1 mg por 100 gramos. Conservación: Debe almacenarse en un lugar fresco y seco, y consumirse antes de la fecha de caducidad indicada en el envase. Uso: Ideal para disfrutar como snack, añadir a ensaladas, postres, o usar en recetas.
	Queso Crema 400 gr.	Producto: Queso Crema. Peso: 400 gramos. Ingredientes Principales: Leche pasteurizada, crema, sal, estabilizantes (goma guar, goma xantana), fermentos lácticos. Contenido Calórico: Aproximadamente 350 kcal por 100 gramos. Grasas Totales: 34 gramos por 100 gramos. Grasas Saturadas: 21 gramos por 100 gramos. Carbohidratos: 4 gramos por 100 gramos. Proteínas: 7 gramos por 100 gramos. Sodio: 400 mg por 100 gramos. Conservación: Debe almacenarse en el refrigerador a una temperatura entre 1 y 4°C. Una vez abierto, consumir en un plazo de 7 días. Uso: Ideal para untar en pan, bagels, galletas o como ingrediente en recetas de pastelería y cocina. Textura y Sabor: Suave y cremosa, con un sabor ligeramente ácido que complementa tanto preparaciones dulces como saladas.
	Champagne Espumoso 750 ml.	Producto: Champán Espumoso. Contenido: 750 ml. Origen: Varía según la marca, pero muchos de los mejores champán provienen de regiones como la Champagne en Francia, Mendoza en Argentina, y otras regiones vitivinícolas reconocidas. Graduación Alcohólica: Generalmente entre 11% y 12%2.

		Ingredientes Principales: Uvas (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier). Añejamiento: Varía según la marca y el tipo de champán, puede ser desde 2 años hasta más de 10 años. Sabor y Aroma: Aromas frutales como manzana, pera, cítricos y flores, con un sabor ligero, fresco y burbujeante. Conservación: Debe almacenarse en un lugar fresco y oscuro, idealmente en una bodega de vinos. Una vez abierto, debe consumirse en un plazo de 24 horas. Uso: Ideal para celebraciones, cenas especiales, cócteles y como aperitivo.
	Almendra Francesa 135 gr.	Producto: Almendras Francesas. Peso: 135 gramos. Ingredientes Principales: Almendras crudas. Contenido Calórico: Aproximadamente 575 kcal por 100 gramos. Grasas Totales: 49 gramos por 100 gramos. Grasas Saturadas: 3.7 gramos por 100 gramos. Carbohidratos: 21.7 gramos por 100 gramos. Azúcares: 4.9 gramos por 100 gramos. Fibra: 12.5 gramos por 100 gramos. Proteínas: 21.2 gramos por 100 gramos. Sodio: 1 mg por 100 gramos. Vitaminas y Minerales: Altas en vitamina E, magnesio, y calcio. Conservación: Deben almacenarse en un lugar fresco y seco. Una vez abierto el envase, se recomienda consumirlas en un plazo de 15 días para mantener su frescura. Uso: Ideales para comer solas como snack, agregar a ensaladas, postres, o en recetas de cocina y repostería. Textura y Sabor: Tienen una textura crujiente y un sabor ligeramente dulce y delicado, perfecto para complementar una variedad de platos.
	Mermelada 200 gr.	Producto: Mermelada. Peso: 200 gramos. Ingredientes Principales: Frutas (como fresas, moras, naranjas, etc.), azúcar, pectina (un agente gelificante natural), y ácido cítrico. Contenido Calórico: Aproximadamente 250 kcal por 100 gramos (esto puede variar dependiendo del tipo de fruta utilizada). Grasas Totales: Generalmente 0 gramos por 100 gramos. Carbohidratos: Aproximadamente 60-70 gramos por 100 gramos. Azúcares: Aproximadamente 60-65 gramos por 100 gramos.

		Proteínas: 0 gramos por 100 gramos. Fibra: Varía según la fruta utilizada, pero generalmente alrededor de 1-2 gramos por 100 gramos. Sodio: Menos de 5 mg por 100 gramos. Conservación: Debe almacenarse en un lugar fresco y seco. Una vez abierta, mantener refrigerada y consumir en un plazo de 15-20 días. Uso: Ideal para untar en pan, galletas, o croissants, y también puede utilizarse como ingrediente en diversas recetas de repostería y cocina. Textura y Sabor: Tiene una textura suave y espesa, con un sabor dulce y afrutado que varía según la fruta principal utilizada en la mermelada.
	Tostadas 250 gr.	Producto: Tostadas. Peso: 250 gramos. Ingredientes Principales: Harina de trigo, agua, sal, levadura, y a veces aceite vegetal o azúcar, dependiendo de la marca. Contenido Calórico: Aproximadamente 400 kcal por 100 gramos (esto puede variar según la marca y la receta específica). Grasas Totales: Generalmente 6-8 gramos por 100 gramos. Grasas Saturadas: Aproximadamente 1-2 gramos por 100 gramos. Carbohidratos: Aproximadamente 75-80 gramos por 100 gramos. Azúcares: Aproximadamente 2-5 gramos por 100 gramos. Proteínas: Aproximadamente 8-10 gramos por 100 gramos. Fibra: Varía según la receta, pero generalmente alrededor de 3-5 gramos por 100 gramos. Sodio: Aproximadamente 300-400 mg por 100 gramos. Conservación: Deben almacenarse en un lugar fresco y seco, idealmente en un recipiente hermético para mantener su frescura y crujiente. Uso: Ideales para acompañar sopas y ensaladas, para untar con mermeladas, quesos, patés, y como base para canapés. Textura y Sabor: Crujientes y ligeramente saladas, con un sabor suave que complementa tanto ingredientes dulces como salados.
	Maní Salado 200 gr.	Producto: Maní Salado. Peso: 200 gramos. Ingredientes Principales: Maní, sal, aceite vegetal (a veces también incluye otros aditivos para preservar la frescura). Contenido Calórico: Aproximadamente 570 kcal por 100 gramos. Grasas Totales: 49 gramos por 100 gramos.

		Grasas Saturadas: 7 gramos por 100 gramos. Carbohidratos: 16 gramos por 100 gramos. Azúcares: Aproximadamente 4 gramos por 100 gramos. Fibra: 8 gramos por 100 gramos. Proteínas: 25 gramos por 100 gramos. Sodio: 400-500 mg por 100 gramos (puede variar según la marca). Vitaminas y Minerales: Altas en vitamina E, magnesio, fósforo, y ácido fólico. Conservación: Debe almacenarse en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, se recomienda mantener el maní en un envase hermético para preservar su frescura. Uso: Ideal como snack, para añadir a ensaladas, platos asiáticos, o para usar en recetas de repostería y cocina. Textura y Sabor: Crujientes y salados, con un sabor intenso y satisfactorio que los hace perfectos para consumir solos o acompañar diferentes platos.
	Jugo de Mango 1l.	Producto: Jugo de Mango. Contenido: 1 litro. Formato: Tetrapack (caja de cartón con interior de aluminio). Ingredientes Principales: Pulpa de mango, agua, azúcar, ácido cítrico (y otros aditivos para preservar la frescura). Contenido Calórico: Aproximadamente 50-60 kcal por 100 ml. Grasas Totales: Generalmente 0 gramos por 100 ml. Carbohidratos: Aproximadamente 13-15 gramos por 100 ml. Azúcares: Aproximadamente 12-14 gramos por 100 ml. Proteínas: 0-1 gramos por 100 ml. Fibra: 0-1 gramos por 100 ml. Sodio: Generalmente menos de 10 mg por 100 ml. Vitaminas y Minerales: Rico en vitamina C, vitamina A, y antioxidantes propios del mango, Conservación: Debe almacenarse en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en un plazo de 5-7 días. Uso: Ideal para consumir solo como bebida refrescante, en batidos, cócteles, o como parte de recetas de cocina y repostería. Sabor y Textura: Sabor dulce y tropical, con una textura suave y ligeramente espesa, característica del mango fresco.
	Jugo de Naranja 1l.	Producto: Jugo de Naranja. Contenido: 1 litro. Formato: Tetrapack (caja de cartón con interior de aluminio).

		Ingredientes Principales: Jugo de naranja, agua, azúcar, ácido cítrico (y otros aditivos para preservar la frescura). Contenido Calórico: Aproximadamente 45-50 kcal por 100 ml. Grasas Totales: Generalmente 0 gramos por 100 ml. Carbohidratos: Aproximadamente 11-12 gramos por 100 ml. Azúcares: Aproximadamente 10-11 gramos por 100 ml. Proteínas: 0-1 gramos por 100 ml. Fibra: Generalmente menos de 0.5 gramos por 100 ml. Sodio: Menos de 10 mg por 100 ml. Vitaminas y Minerales: Rico en vitamina C y antioxidantes propios de la naranja. Conservación: Debe almacenarse en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en un plazo de 5-7 días. Uso: Ideal para consumir solo como bebida refrescante, en batidos, cócteles, o como parte de recetas de cocina. Sabor y Textura: Sabor fresco y cítrico, con una textura suave y agradablemente ligera.
	Ponqué Navideño 450gr.	Producto: Ponqué Navideño. Peso: 450 gramos. Formato: Empaque de plástico o cartón, según la marca. Ingredientes Principales: Harina de trigo. Azúcar. Huevos. Mantequilla. Frutas confitadas (cerezas, pasas). Nueces. Leche. Especias (canela, nuez moscada). Licor (brandy o ron, opcional), Información Nutricional por 100 gramos: Calorías: 350-400 kcal. Grasas Totales: 15-20 g. Grasas Saturadas: 8-10 g. Carbohidratos: 50-60 g. Azúcares: 30-40 g. Proteínas: 5-6 g. Fibra: 2-3 g. Sodio: 200-300 mg. Conservación: Almacenar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener bien envuelto en plástico o en un recipiente hermético para preservar su frescura. Uso: Ideal para celebraciones navideñas.

		Se puede disfrutar como postre en cenas especiales o para acompañar una taza de té o café. Textura y Sabor: Suave y húmedo. Sabor dulce y especiado, enriquecido con el sabor de las frutas confitadas y nueces.
	Queso Holandés 250 gr.	Producto: Queso Holandés. Peso: 250 gramos. Formato: Bloque o rueda, envasado en plástico o papel para conservar su frescura. Ingredientes Principales: Leche pasteurizada de vaca. Cultivo de fermento láctico. Cuajo. Sal. Información Nutricional por 100 gramos: Calorías: Aproximadamente 350-400 kcal Grasas Totales: 28-30 g. Grasas Saturadas: 18-20 g. Carbohidratos: 0-2 g. Azúcares: 0-1 g. Proteínas: 22-25 g. Sodio: 700-800 mg. Calcio: Aproximadamente 700-800 mg. Conservación: Almacenar en el refrigerador a una temperatura entre 2 y 6°C. Una vez abierto, mantener bien envuelto en plástico o en un recipiente hermético para preservar su frescura y evitar que absorba olores de otros alimentos. Uso: Ideal para comer solo, en sándwiches, ensaladas, o como ingrediente en una variedad de recetas de cocina. Puede fundirse bien, por lo que es perfecto para gratinar. Textura y Sabor: Textura firme y ligeramente cremosa. Sabor suave, con matices de nueces y un toque salado característico del queso holandés tradicional.
	Bebida Hidratante (Soda) 269 ml.	Producto: Soda. Contenido: 269 ml. Formato: Lata de aluminio. Ingredientes Principales: Agua carbonatada, azúcar, saborizantes naturales (dependiendo del sabor, puede ser frambuesa y rosas, sandía, etc.), ácido cítrico (como conservante). Contenido Calórico: Aproximadamente 100-120 kcal por lata. Carbohidratos: Aproximadamente 25-30 gramos por lata.

		Azúcares: Aproximadamente 20-25 gramos por lata. Proteínas: 0 gramos. Fibra: 0 gramos. Sodio: Aproximadamente 10-15 mg por lata. Conservación: Debe almacenarse en un lugar fresco y seco. Una vez abierta, consumir rápidamente para disfrutar de su frescura. Uso: Ideal para consumir como bebida refrescante, en fiestas, eventos deportivos, o simplemente para disfrutar en cualquier momento del día. Sabor y Textura: Sabor refrescante y dulce, con una textura burbujeante y ligera.
	Pasaboca mixto 165 gr.	Producto: Pasabocas Mixto. Peso: 165 gramos. Formato: Paquete de plástico o papel Ingredientes Principales: Varían según la mezcla, pero generalmente incluyen papas fritas, galletas saladas, pretzels, palitos de maíz y otros bocadillos crujientes. Contenido Calórico: Aproximadamente 150-200 kcal por 100 gramos (puede variar según la combinación específica). Grasas Totales: Aproximadamente 8-10 gramos por 100 gramos. Carbohidratos: Aproximadamente 20-25 gramos por 100 gramos. Azúcares: Aproximadamente 2-5 gramos por 100 gramos. Proteínas: Aproximadamente 2-4 gramos por 100 gramos. Fibra: Aproximadamente 1-2 gramos por 100 gramos. Sodio: Aproximadamente 200-300 mg por 100 gramos. Conservación: Debe almacenarse en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener bien cerrado para preservar la frescura. Uso: Ideal para compartir en cualquier ocasión, como snack para picar, para acompañar bebidas, o simplemente para satisfacer antojos. Sabor y Textura: Variedad de sabores y texturas crujientes, que incluyen salados y ligeramente dulces.
	Cerveza Sixpack 269 ml.	Producto: Cerveza. Contenido por botella: 269 ml. Formato: Sixpack (6 botellas de vidrio de 269 ml cada una). Ingredientes Principales: Agua, malta de cebada, lúpulo, levadura. Graduación Alcohólica: Aproximadamente 4.5%. Contenido Calórico: Aproximadamente 110 kcal por botella. Carbohidratos: Aproximadamente 10 gramos por botella.

		Proteínas: Aproximadamente 1 gramo por botella. Grasas Totales: 0 gramos por botella. Conservación: Debe almacenarse en un lugar fresco y seco. Para disfrutar de su mejor sabor, servir bien fría. Uso: Ideal para disfrutar sola, acompañando comidas, en fiestas, reuniones o cualquier ocasión social. Sabor y Textura: Sabor ligero y refrescante, con notas suaves de malta y un acabado limpio y crujiente.
	Arándano Deshidratado 150 gr.	Producto: Arándano Deshidratado. Peso: 150 gramos. Formato: Paquete de plástico o papel con cierre hermético. Ingredientes Principales: Arándanos, azúcar (en algunos casos), aceite de girasol (en algunos casos). Contenido Calórico: Aproximadamente 325-350 kcal por 100 gramos. Grasas Totales: 0.5-2 gramos por 100 gramos. Grasas Saturadas: 0-0.2 gramos por 100 gramos. Carbohidratos: Aproximadamente 82-85 gramos por 100 gramos. Azúcares: Aproximadamente 65-70 gramos por 100 gramos. Proteínas: Aproximadamente 0.5-1 gramos por 100 gramos. Fibra: Aproximadamente 5-6 gramos por 100 gramos. Sodio: Menos de 5 mg por 100 gramos. Vitaminas y Minerales: Alto contenido de vitamina C, antioxidantes, y algunos minerales como el potasio
	Crema de Avellanas 200 gr.	Producto: Crema de Avellanas. Peso: 200 gramos. Formato: Frasco de plástico o vidrio con tapa de rosca. Ingredientes Principales: Avellanas, azúcar, aceite vegetal, cacao en polvo, leche desnatada en polvo, emulsionante (lecitina de soja), vainillina. Contenido Calórico: Aproximadamente 550-600 kcal por 100 gramos. Grasas Totales: Aproximadamente 30-35 gramos por 100 gramos. Grasas Saturadas: Aproximadamente 10-12 gramos por 100 gramos. Carbohidratos: Aproximadamente 50-55 gramos por 100 gramos. Azúcares: Aproximadamente 45-50 gramos por 100 gramos. Proteínas: Aproximadamente 5-8 gramos por 100 gramos. Fibra: Aproximadamente 4-6 gramos por 100 gramos. Sodio: Aproximadamente 30-40 mg por 100 gramos. Vitaminas y Minerales: Contiene calcio, hierro y magnesio (dependiendo de la marca),

		Conservación: Debe almacenarse en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, consumir preferentemente en un plazo de 3 meses. Uso: Ideal para untar en pan, galletas, o usar como ingrediente en postres y recetas de repostería. Textura y Sabor: Textura suave y cremosa, con un sabor dulce y rico a avellanas y chocolate.
	Natilla Tradicional 300 gr.	Producto: Natilla Tradicional. Peso: 300 gramos. Formato: Envase de plástico o cartón, generalmente con tapa hermética. Ingredientes Principales: Leche, azúcar, almidón de maíz, canela, clavos de olor, panela (en algunas recetas), y vainilla (opcional). Contenido Calórico: Aproximadamente 150-200 kcal por 100 gramos (puede variar según la receta específica). Grasas Totales: Aproximadamente 5-10 gramos por 100 gramos. Grasas Saturadas: Aproximadamente 3-5 gramos por 100 gramos. Carbohidratos: Aproximadamente 25-35 gramos por 100 gramos. Azúcares: Aproximadamente 20-30 gramos por 100 gramos. Proteínas: Aproximadamente 2-4 gramos por 100 gramos. Fibra: Menos de 1 gramo por 100 gramos. Sodio: Aproximadamente 50-100 mg por 100 gramos. Conservación: Debe almacenarse en el refrigerador a una temperatura entre 1 y 4°C. Una vez abierto, consumir en un plazo de 7-10 días. Uso: Ideal como postre en celebraciones, especialmente en festividades navideñas. Se puede disfrutar sola o acompañada de otros dulces típicos. Textura y Sabor: Textura suave y cremosa, con un sabor dulce y especiado, gracias a la canela y los clavos de olor.
	Galleta Navideña 400 gr.	Producto: Galletas Navideñas. Peso: 400 gramos. Formato: Caja de cartón o lata decorada, adecuada para la temporada festiva. Ingredientes Principales: Harina de trigo, azúcar, mantequilla, huevos, especias (como canela, jengibre, clavo de olor), levadura, vainilla. Contenido Calórico: Aproximadamente 450-500 kcal por 100 gramos. Grasas Totales: Aproximadamente 20-25 gramos por 100 gramos. Grasas Saturadas: Aproximadamente 10-12 gramos por 100 gramos.

		Carbohidratos: Aproximadamente 60-70 gramos por 100 gramos. Azúcares: Aproximadamente 30-40 gramos por 100 gramos. Proteínas: Aproximadamente 5-6 gramos por 100 gramos. Fibra: Aproximadamente 2-3 gramos por 100 gramos. Sodio: Aproximadamente 200-250 mg por 100 gramos. Conservación: Deben almacenarse en un lugar fresco y seco. Una vez abierta la caja o lata, mantener bien cerrada para preservar la frescura de las galletas. Uso: Ideales para compartir en reuniones familiares, como acompañamiento de café o té, y para regalar durante la temporada navideña. Textura y Sabor: Crujientes y aromáticas, con un sabor dulce y especiado típico de las galletas navideñas, enriquecido con notas de mantequilla y vainilla.
	Cabano 160 gr.	Producto: Cabano Ranchero. Peso por unidad: 160 gramos. Formato: Paquete de plástico o papel con cierre hermético, que contiene 8 unidades. Ingredientes Principales: Carne de cerdo molida, sal, especias (pimienta, ajo, orégano), conservantes (si aplican). Contenido Calórico: Aproximadamente 250-300 kcal por 100 gramos. Grasas Totales: Aproximadamente 20-25 gramos por 100 gramos. Grasas Saturadas: Aproximadamente 8-10 gramos por 100 gramos. Carbohidratos: Aproximadamente 0-5 gramos por 100 gramos. Proteínas: Aproximadamente 15-20 gramos por 100 gramos. Fibra: 0 gramos. Sodio: Aproximadamente 500-600 mg por 100 gramos. Conservación: Debe almacenarse en el refrigerador a una temperatura entre 2 y 4°C. Una vez abierto, consumir en un plazo de 3-5 días. Uso: Ideal para preparar hamburguesas, empanadas, tacos, o cualquier receta que requiera carne molida. Textura y Sabor: Textura firme y jugosa, con un sabor salado y especiado característico del cabano ranchero.
	Caja para Ancheta Navideña.	Producto: Caja para Ancheta Navideña. Material: Cartón microcorrugado, madera, o material reciclable, decorada con motivos festivos. Diseño: Decoración navideña (estrellas, copos de nieve, árboles de Navidad, etc.). Colores típicos de la temporada (rojo, verde, dorado, plateado).

		Algunas cajas pueden incluir un asa para facilitar su transporte. Dimensiones: Aproximadamente 40 cm (Largo) x 25 cm (Ancho) x 20 cm (Alto). Capacidad: Ideal para incluir una amplia gama de productos como botellas de vino, mermeladas, galletas, frutos secos, embutidos y otros productos gourmet.