

# Listado de ingredientes y alérgenos Cocina Navidad 2024.

## Carnes.

### Solomillo Wellington.



#### **Ingredientes:**

Solomillo Wellington. Solomillo de ternera, relleno (cebolla pochada (cebolla, aceite de oliva y sal), mezcla de setas (seta shitake, gírgola, champiñón, nameco y boletus edulis), foie, vino Oporto (sulfitos), sal fina, pimienta blanca y nuez moscada), hojaldre (harina de trigo (gluten), mantequilla (leche) pasteurizada (nata (leche) pasteurizada y fermentos lácticos (leche)), vinagre (sulfitos) (vinagre de vino blanco, conservador E-220 (anhidrido sulfuroso) y sal) y terminación (yema (huevo) pasteurizada, nata (leche) pasteurizada (nata 20,5% (c.g) (leche); almidón modificado; proteína de leche; mazada; estabilizadores: E-407, E-466; emulsionantes: E-471, E-472b) y azúcar glass)

Salsa de hongos y foie. Jugo de carne (fondo oscuro (agua, carne de ternera, tomate, cebolla, vino oloroso (sulfitos), vino (sulfitos), zanahoria, tomillo, pimienta, clavo y laurel) y fécula de patata), boletus, nata (leche) pasteurizada (nata 20,5% (c.g) (leche); almidón modificado; proteína de leche; mazada; estabilizadores: E-407, E-466; emulsionantes: E-471, E-472b)), vino Oporto (sulfitos) y foie.

<u>Verduras salteadas</u>. Tirabeques, manzana, cebolla, champiñón, bimi, pimiento verde, pimiento rojo, aceite de oliva, vinagre de manzana (vinagre de manzana, antioxidante: **metabisulfito sódico** (E-223)) y sal.

Puede contener soja, pescado, mostaza, moluscos, sésamo, frutos de cáscara, crustáceos, cacahuetes y apio.

#### Condiciones de conservación:

Mantener en refrigeración

# Peso:

1 ración. 200 g. Medallón. 4 raciones. 800 g. 6 raciones. 1200 g 8 raciones. 1600 g