

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



NOMBRE DEL PRODUCTO: CREMA DE MARISCO

CÓDIGO: 00002285

ORIGEN: PASTELERIA MALLORCA

2. INGREDIENTES

Salsa caldereta (caldo de pescado - fumet con verduras - nuevo(agua, ESPINAS DE PESCADO, cebolla, puerro, zanahoria, APIO, VINO (SULFITOS) BLANCO, perejil fresco, laurel), cebolla, pimiento rojo, zanahoria, TOMATE FRITO (tomate y concentrado de tomate (145 g para producir 100 g de producto), aceite de girasol, almidón modificado de maíz, azúcar, hortalizas (cebolla y ajo), sal y acidulante: ácido cítrico)), pimiento verde, aceite oliva suave, VINO (SULFITOS) BLANCO, ajo, ALMENDRA (FRUTOS SECOS), sal fina, coñac, ñora, pimentón dulce, laurel), salsa americana(CABEZAS DE BOGAVANTE (Cabeza de BOGAVANTE (CRUSTÁCEOS)), caldo de pescado - fumet con verduras - nuevo(agua, ESPINAS DE PESCADO, cebolla, puerro, zanahoria, APIO, VINO (SULFITOS) BLANCO, perejil fresco, laurel), puerro, tomate, agua, zanahoria, APIO, coñac, sal fina, pimentón dulce, pimentón picante, estragon fresco), NATA PASTEURIZADA 18% M.G. (NATA (LECHE) ligera, almidón de maíz, estabilizantes (E-460i, E-466 y E-407).)

3. ALÉRGENOS



Contiene alérgeno



No contiene alérgeno

CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN



CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS



HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO



PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO



CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES



SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA



LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO Y DERIVADOS



MOSTAZA Y SUS DERIVADOS



GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO



ANHÍDRIDO SULFUROSO-SULFITOS EN CONCENTRACIONES 10 MG/KG



ALTRAMUCES Y DERIVADOS



MOLUSCOS



Puede contener trazas de SOJA, MOSTAZA, MOLUSCOS, HUEVO, SÉSAMO, GLUTEN, OTROS FRUTOS DE CÁSCARA Y CACAHUETES.

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES

Por 100g

VALOR ENERGÉTICO: 239,2 kJ / 57,4 kcal

GRASAS: 3,80 g

- DE LAS CUALES SATURADAS: 2,20 g

HIDRATOS DE CARBONO: 2,80 g

- DE LOS CUALES AZÚCARES: 2,40 g

PROTEINAS: 3,00 g

SAL: 0,58 g