

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



NOMBRE DEL PRODUCTO: SÁNDWICH DE MASA MADRE DE SALMON Y AGUACATE

CÓDIGO: 00001601

ORIGEN: PASTELERIA MALLORCA

2. INGREDIENTES

Hogaza integral (empaste hogaza integral(HARINA INTEGRAL (GLUTEN), agua, masa madre florin(HARINA DE TRIGO (GLUTEN), agua, MASA MADRE), sal fina, LEVADURA FRESCA (levadura (Saccharomyces cerevisiae) y emulsionante (E-491)), aceite oliva suave), semillas de alforfón), SALMÓN AHUMADO (PESCADO) (SALMÓN (PESCADO), sal y humo), aguacate, lollo rosso, picadillo del inglés (0,5kg)(cebolla, pimiento verde, pimiento rojo, PEPINILLOS EN VINAGRE (agua, sal, acidulante (E-260) (SULFITOS), antioxidante (E-300 Y E-330), conservantes (E-211 Y E-202), potenciadores de sabor (E-621 Y E-635) y estabilizante (E-509))), salsa de eneldo (0,5kg)(MOSTAZA (agua, vinagre, MOSTAZA en grano, sal, almidón, modificado de maíz, azúcar, estabilizante: E-471, aceite de girasol, conservador: E-224 (SULFITOS) y especias), miel, zumo de naranja (naranja), eneldo fresco, GOMA XANTANA (goma xantana (E415)))

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, MOLUSCOS, LECHE, HUEVO, SÉSAMO, FRUTOS DE CÁSCARA, CRUSTÁCEOS, APIO Y ALTRAMUCES.

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES

Por 100g

VALOR ENERGÉTICO: 745,3 kJ / 177,1 kcal

GRASAS: 5,90 g

- DE LAS CUALES SATURADAS: 0,75 g

HIDRATOS DE CARBONO: 22,00 g

- DE LOS CUALES AZÚCARES: 1,10 g

PROTEINAS: 9,00 g

SAL: 1,22 g

5. INFORMACIÓN ADICIONAL

Listo para consumo.

Consumo inmediato.

Recomendamos mantener en refrigeración.