Mallorca
OBRADOR ARTESANO
DESDE 1931 MADRID

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
# CREMA DE MARISCO
V./0

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



NOMBRE DEL PRODUCTO: CREMA DE MARISCO
CÓDIGO: 00002285
ORIGEN: PASTELERIA MALLORCA

## 2. INGREDIENTES

Nueva base crema de marisco - tanda de produccion(agua, GAMBA BISQUET (GAMBA (CRUSTÁCEO), antioxidantes (E-223 (SULFITOS) y E-330), estabilizadores (E-451 y E-452) y azúcar), cebolla, 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)), puerro, zanahoria, VINO (SULFITOS) BLANCO, brandy, aceite oliva suave, ajo, ñora, sal fina, pimentón dulce, pimentón picante, estragon fresco), NATA (LECHE) 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, PESCADO, MOSTAZA, MOLUSCOS, HUEVO, SÉSAMO, GLUTEN, FRUTOS DE CÁSCARA, CACAHUETES Y APIO.

## 4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| **VALORES NUTRICIONALES** | **Por 100g** | | |
|---|---|---|---|
| VALOR ENERGÉTICO: | 379 kJ / 91 kcal | | |
| GRASAS: | 7,30 g | GRASAS SATURADAS: | 4,00 g |
| HIDRATOS DE CARBONO: | 2,60 g | DE LOS CUALES AZÚCARES: | 2,30 g |
| PROTEINAS: | 3,80 g | SAL: | 0,36 g |

## 5. INFORMACIÓN ADICIONAL

Producto pasteurizado.
Mantener en refrigeración.
Calentar completamente antes de consumir.
Ver lote y fecha de caducidad en en envase.