

Cochinita Pibil.



Barrita. Harina de **trigo (gluten)**, agua, **mantequilla** (*nata pasteurizada (leche)*) y **fermentos lácticos**), azúcar, levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), **emulgente: monoestearato de sorbitán (E-491)**, agente de tratamiento de la harina: **ácido ascórbico (E300)**, sal y mejorante (*emulgente E-471 y E-472e, antiaglomerante E-170, antioxidante E300 y enzimas*).

Terminación. Baño **huevo** pasteurizado y chimichurri (*orégano, perejil, sal, estragón, pimentón, ajo, pimienta negra y cayena*).

Cochinita pibil. Aguja de cerdo, preparado achiote [achiote (*semillas de achiote (30%), harina de maíz, agua, vinagre (sulfitos)*), sal, mezclas de especias (*comino, pimienta en proporción variable*), conservador E-211, colorantes E-129, E-102, E-110). *Estos colorantes pueden producir efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños*), zumo de naranja, vinagre (*vinagre de vino blanco, conservador E-220 (anhidrido sulfuroso)*), tabasco (*vinagre, chile rojo y sal*), cominos, orégano, aceite de oliva y sal].

Encurtidos. Cebolla morada y pepinillos (*pepinos, agua, sal y acidulante (E-260)*, antioxidante (*E-300 y E-330*), conservantes (*E-211 y E-202*), potenciadores de sabor (*E-621 y E-635*), estabilizante (*E-509*), **sulfitos (E-223 y E-220)**).

Brotes. Rábano daikon, rábano sango, mizuna roja, mizuna verde, zanahoria, berro, remolacha, acelga roja, amaranto, rúcula, pack choi, col roja y brócoli.

Alérgenos.



Los productos anteriormente expuestos contienen los alérgenos mencionados en cada uno de ellos.

En el obrador en el que se elaboran los productos arriba indicados, se trabaja con los siguientes alérgenos por lo que estos pueden contener trazas de:

- Soja.
- Pescado.
- Mostaza.
- Moluscos.
- Lácteos.
- Huevo.
- Sésamo.
- Gluten.
- Frutos de cáscara.
- Sulfitos.
- Crustáceos.
- Apio.
- Altramuces.