

## Bacalao con pasas.



Masa de empanada. Harina de **trigo (gluten)**, aceite de oliva, **leche** pasteurizada, agua, azúcar, sal e impulsor (*gasificantes (E-450i, E-500ii)*), almidón de maíz (E-170) y antiapelmazante E-551)

**Huevo** pasteurizado para el baño.

Relleno de bacalao con pasas. Cebolla pochada (*cebolla, aceite de oliva y sal*), pimiento verde, **bacalao (pescado)**, aceite de ajo (*aceite de girasol, aceite de oliva, ajo, cebolla, pimienta negra, tomillo, laurel y clavo*), pasas (*pasas y aceite de girasol (máximo 0,5%)*), sal y pimienta blanca.

## 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.

Lácteos.

Huevo.

Sésamo.

Gluten.

Frutos de cáscara.

Sulfitos.

Crustáceos.

Apio.