

Salmón ahumado.



Petit pain. Harina de **trigo (gluten)** (44%), agua, **mantequilla (nata pasteurizada (leche)** y **fermentos lácticos**), azúcar, masa madre (harina de **trigo (gluten)**), levadura (*Saccharomyces cerevisiae*, emulgente: monoestearato de sorbitán (E-491), agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico (E300)) y agua), **huevo** pasteurizado, mejorante (harina de **trigo**, antiapelmazante E-170, harina de **soja**, emulsionante E-472e, antioxidante E-300 y enzimas), levadura (*Saccharomyces cerevisiae*, emulgente: monoestearato de sorbitán (E-491), agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico (E300)) y sal.

Huevo pasteurizado para el baño.

Salmón ahumado. **Salmón** (salmo salar) (**pescado**), sal, azúcar y humo natural.

Salsa eneldo. **Mostaza** (agua, vinagre, **mostaza** en grano, sal, almidón modificado de maíz, azúcar, estabilizante: E-471, aceite de girasol, conservador: E-224 (**metabisulfito** de potasio) y especias), miel, **vino blanco (sulfitos)**, aceite de oliva y eneldo.

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.