

Croissant vegetal de cereales.



Croissant de cereales. [Harina de **trigo (gluten)**, agua, multicereales (*harina de centeno (gluten)*, *linaza marrón*, *girasol pelado*, *salvado de trigo (gluten)*, *copos de avena* y *sésamo natural*), azúcar, **huevo** pasteurizado, **mantequilla (leche)** pasteurizada (*nata (leche) pasteurizada (leche)* y *fermentos lácticos*), miel, **malta** (*extracto de malta (malta de cebada (gluten)*, *agua* y *malta de trigo*), sal, levadura (*saccharomyces cervisiae*) y mejorante(*harina de cebada (gluten)* malteada, *dextrosa*, *emulgentes E-472e*, *E-322*, *estabilizadores E-450* y *E-466*, *harina de altramuz*, *lactosa*, *fibras vegetales*, *harina de trigo (gluten)*, *agentes de tratamiento de la harina E-300* y *enzimas*)] y **mantequilla** pasteurizada (*nata*, *fermentos lácticos* y *colorante (E 160a)*).

Adorno croissant. Prokorn (*semillas troceadas de alforfón*) y pipas de girasol.

Terminación. Baño jarabe de miel (*agua* y *miel*).

Tomate.

Huevo cocido. **Huevo** de gallina, salmuera (*sal*, *regulador de acidez: ácido cítrico*, *ácido acético*).

Mayonesa. Aceite de girasol (70%), agua, yema de **huevo**, vinagre de vino, azúcar, sal, zumo de limón concentrado, estabilizante (*goma xantana*), conservador (*sorbato potásico*), concentrado de zanahoria y calabaza, aromas.

Lechuga.

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.