

## **Mini platos de proteínas.**

### **Salmón ahumado Carpier cortado a cuchillo acompañado de salsa tártara.**



Salmón ahumado. **Salmón (pescado)** (salmo salar 99%), sal, azúcar y humo natural.

Salsa tártara. 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), **huevo cocido**, **mostaza** picante (**mostaza** (66%), (agua, vinagre, grano de **mostaza**, jarabe de glucosa y fructosa, sal, especia (cúrcuma), y aroma natural)), mayonesa (aceite de girasol, agua, vinagre de vino, sal, yema de **huevo** en polvo, agua, conservador (E-202) y estabilizantes (E-412, E-415), agua, cayena molida y conservador (E-202 y picadillo (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)), alcaparras (alcaparras, agua, sal y vinagre), pimiento rojo, pimiento verde y cebolla).

# Alérgenos.



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

Además, en la cocina en el que estos se elaboran se trabaja con los siguientes alérgenos:

Soja  
Pescado.  
Mostaza.  
Lácteos  
Huevo.  
Sésamo.  
Gluten.  
Frutos de cáscara.  
Sulfitos.  
Crustáceos.  
Cacahuets.  
Apio.

\*\*\*\*\*Los productos de la pesca aquí expuestos han sido sometidos a congelación en los términos establecidos en el Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre la prevención de la parasitosis por anisakis".