

Listado de ingredientes y alérgenos carta cocina septiembre 2023

Guisos.

Carrilleras al vino tinto.



Ingredientes:

Carrilleras al vino tinto. Fondo de ternera (*agua, carne de ternera, tomate, cebolla, vino oloroso (sulfitos), vino (sulfitos), zanahoria, tomillo, pimienta, clavo y laurel*), cebolla, carrillera de ternera, **vino tinto (sulfitos)**, pimienta verde, pimienta roja, zanahoria, tomate, setas shitake, sal fina, laurel, tomillo y pimienta negra.

Opción arroz basmático con hierbas. Arroz basmático, aceite de oliva, sal, albahaca, ajo, perejil y hierbas provenzales (*romero, albahaca, mejorana y orégano*).

Opción patata asada. Patatas (*patatas y conservador: metabisulfito sódico*), aceite de oliva, cebolla pochada (*cebolla, aceite de girasol y sal*) y sal.

Opción hogaza de masa madre. Harina de **trigo (gluten)**, agua, masa madre (*harina de trigo (gluten) y agua*), sal, levadura (*Saccharomyces cerevisiae*) y emulgente (*E-491*) y aceite de oliva.

Opción hogaza integral. Harina **integral**, agua, masa madre (*harina de trigo (gluten) y agua*), sal, levadura (*Saccharomyces cerevisiae*) y emulgente (*E-491*) y aceite de oliva.

Terminación. Semillas troceadas de alforfón.

Opción de hogaza de espelta y chia. Harina de **espelta (gluten)** ecológica, agua, escaldado harina (*harina de espelta (gluten) integral ecológica y agua*), masa madre (*harina de trigo (gluten)*

y agua), chía hidratada (*semillas de chia y agua*), zumo de naranja, sal y levadura (*Saccharomyces cerevisiae*) y emulgente (E-491).

Terminación. Semillas de chía.

Condiciones de conservación:

Mantener en refrigeración.

Peso:

Bote cristal 400 g.

Envase Kraft 350 g. Opción caliente.

Información nutricional:

Valores Nutricionales Medios por 100 g	
Valor Energético / Energía	194 kJ / 46,30 kcal
Grasas / Lípidos	1,90 g
de las cuales saturadas	0,81 g
Hidratos de Carbono	2,10 g
de los cuales azúcares	2,00 g
Proteínas	5,20 g
Sal	0,27 g

Alérgenos.



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

Además, en la zona donde se elaboran se trabaja con los siguientes alérgenos:

Soja.
Pescado.
Mostaza
Moluscos.
Lácteos
Huevos.
Sésamo.
Gluten.
Frutos de cáscara.
Sulfitos
Crustáceos.
Cacahuets.
Apio.
Altramuces.