

Ensaïmada.



Masa de ensaïmada. Harina de **trigo (gluten)**, masa suizo/inglés/petit pain (*harina de trigo, mantequilla* pasteurizada (*nata* pasteurizada (*leche*) y fermentos **lácticos**), aceite de girasol, masa madre (*harina de trigo (gluten)*, levadura seca, (*saccharomyces cervisiae*, emulgente: monoestearato de sorbitán (E-491), agente tratamiento 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 seca (*saccharomyces cervisiae*, emulgente: monoestearato de sorbitán (E-491), agente tratamiento harina: ácido ascórbico (E300)),y sal fina)), agua, azúcar, **huevo** pasteurizado, mejorante (*harina de trigo, antiapelmazante E-170, harina de soja, emulsionante E-472e, antioxidante E-300 y enzimas*) y sal.

Interior. Manteca de cerdo.

Terminación. Azúcar glass.



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

Estos además pueden contener trazas de:

Soja

Lácteos

Huevo

Gluten

Frutos de cáscara

Sulfitos