

## **Listado de ingredientes y alérgenos carta cocina septiembre 2023**

### **Mini platos.**

#### **Ensalada de calabaza con parmesano horneada con curry rojo y miel.**



#### **Ingredientes:**

Tiras de calabaza marinada. Calabaza, curry rojo (*chili rojo seco 28%, hierba de limón, ajo, chalotas, sal, hoja de lima, galanga, especias (semilla de cilantro, comino en polvo)*) y aceite de oliva.

Salsa Tzatziki. Yogurt griego (*leche de vaca, crema de leche, proteínas y fermentos lácteos*), pepino, aceite de oliva, zumo de limón, sal y menta.

Pipas de calabaza. Semillas de calabaza y curry rojo (*chili rojo seco 28%, hierba de limón, ajo, chalotas, sal, hoja de lima, galanga, especias (semilla de cilantro, comino en polvo)*).

Cebolla morada encurtida. Cebolla, agua, **vinagre (sulfitos)** de vino (*vinagre de vino blanco, conservador E-220 (anhidrido sulfuroso)*), azúcar y sal.

Cebolla caramelizada. Cebolla, aceite de oliva y sal.

#### **Condiciones de conservación:**

Mantener en refrigeración.

#### **Peso:**

200 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.