

Listado de ingredientes y alérgenos carta cocina septiembre 2023

Mini platos.

Ensalada mixta.



Ingredientes:

Lechuga viva.

Tomate fresco.

Huevo cocido. Huevos cocidos de gallina, agua, sal, acidulantes (ácido cítrico E-330 y ácido acético E-250)

Ventresca (pescado). Ventresca de atún (*Thunnus albacares*) (pescado) (65%), aceite de girasol (34%) y sal.

Zanahoria rallada.

Espárragos. Yema de espárragos, agua, sal y ácido cítrico.

Aceitunas negras. Aceituna negra (50%), agua (47%), sal (1%), estabilizante E-579 (gluconato ferroso) (0,1%), esencias de orégano y tomillo (0,01%).

Aceite de oliva.

Vinagre de Módena. Vinagre de vino, concentrado de mosto, color caramelo de mosto), jarabe de azúcar invertido, almidón modificado de maíz, espesante goma xantana y antioxidante: **metabisulfito (sulfitos)** potásico.

Condiciones de conservación:

Mantener en refrigeración.

Peso:

250 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.