

Listado de ingredientes y alérgenos cocina octubre 2022

Albóndigas encebolladas



Caldo de carne (agua, carne de ternera, cebolla, zanahoria, tomate, **vino (sulfitos)**, **vino Oloroso (sulfitos)**, pimienta negra, laurel, tomillo, clavo) albóndigas de ternera (carne de vacuno 50%, proteína de **soja**, pan rallado, (harina de **trigo (gluten)**, agua, fibra alimenticia, levadura y sal), agua, sal, almidón de guisante, dextrosa, conservador E-221 (**sulfitos**), antioxidantes (E-301), colorante (E-120), estabilizantes (E-407a, E-415 y especias), cebolla, **vino (sulfitos)** Pedro Ximénez, **vino (sulfitos)** blanco, fécula de patata, sal, tomillo, pimienta blanca, laurel.

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.
Cacahuetes.
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".