

## *Listado de ingredientes y alérgenos cocina octubre 2022*

### *Carrillera de ternera con guiso de setas*



Carrillera de ternera con guiso de setas. 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, seta shitake, sal fina, laurel, tomillo y pimienta negra.

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

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

### *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.  
Cacahuets.  
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".