

Listado de ingredientes y alérgenos cocina octubre 2022

Chipirones en su tinta.



Salsa de **chipirones (moluscos)** (caldo de **pescado** (agua, cebolla, zanahoria, puerro, espinas de **pescado** y laurel), cebolla, pimienta verde, tomate, pan (harina de **trigo (gluten)**), sal, levadura y mejorante (antiaglomerante E-170, emulgentes E472e y E-471, antioxidante E-300 y enzimas) y tinta de **calamar (molusco)** (tinta de **calamar (molusco)**, agua y sal) y **chipirones (moluscos)**).

Opción arroz basmatic con hierbas. Arroz basmatic, hierbas provenzales (romero, albahaca, mejorana y orégano), albahaca, ajo, 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".