

Listado de ingredientes y alérgenos cocina octubre 2022

Ensalada mixta



Lechuga.

Tomate.

Atún. **Atún (pescado)**, aceite vegetal y sal.

Huevo cocido. **Huevo** de gallina, salmuera (sal, regulador de acidez: ácido cítrico, ácido acético).

Espárragos. Espárragos, agua, sal y acidulante: E-330.

Aceitunas negras. Aceituna negra, agua, sal, acidulante (ácido láctico), estabilizador (lactato ferroso) y aromas naturales.

Zanahoria rallada.

Vinagreta de Jerez. Aceite de oliva, **vinagre (vinagre)** de Jerez (*Vinagre de Jerez*, colorante E150d, antioxidantes: **dióxido de azufre (sulfitos)**) 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".