

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

### **Lomo de atún marcado en plancha acompañado de salsa kimchi-mayo.**



**Atún rojo.** Atún (pescado) rojo, aceite de oliva y sal \*\*\*\*\*

**Salsa Kimchi mayo.** Salsa kimchi (pasta de pimiento rojo, pimiento rojo en polvo, puré de pera, ajo, jarabe de maíz, cebolla, salsa de **anchoas (pescado)**, sal, aditivos: potenciador de sabor E-621, acidulante: E-330 y jengibre) y mayonesa (aceite de girasol (70%), agua, yema de **huevo**, vinagre de vino, azúcar, sal, zumo de limón concentrado, estabilizante (goma xantana), conservador (sorbato potásico), concentrado de zanahoria y calabaza, aromas).

**Opción brotes verdes.** Brotes de batavia roja, brotes de espinaca, rúcula, brotes de acelga roja.

**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".