

Listado de ingredientes y alérgenos cocina octubre 2022

Pechuga de pollo marinada cortada a cuchillo acompañada de salsa chimichurri



Pechuga marinada. Pechuga de pollo, zumo de naranja, hierbas cajún (*cayena, sal, aceite de girasol, cebolla, pimienta negra, ajo, cominos, tomillo, orégano* y anti aglomerante E-551), hierbas provenzales (*romero, albahaca, mejorana y orégano*), humo (*emulgente, glicerina E-422 y aroma de humo*), aceite de oliva, pimentón dulce y sal.

Salsa chimichurri. Vinagre de vino, aceite refinado de girasol, tomate en dados (tomate, zumo de tomate, corrector de acidez (ácido cítrico) y endurecedor (cloruro cálcico)), pimiento, cebolla, ajo, especias, **mostaza**, sal y espesante (goma xantana).

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

Opción arroz basmático con hierbas. Arroz basmático, 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".