

Listado de ingredientes y alérgenos cocina octubre 2022

Salmón ahumado Carpier cortado a cuchillo acompañado de salsa tártara



Salmón ahumado. Salmón (pescado) (salmo salar 99%), sal, azúcar y humo natural.

Salsa tártara. 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), huevo cocido, mostaza picante (mostaza (66%), (agua, vinagre, grano de mostaza, jarabe de glucosa y fructosa, sal, especia (cúrcuma), y aroma natural)), mayonesa (aceite de girasol, agua, vinagre de vino, sal, yema de huevo en polvo, agua, conservador (E-202) y estabilizantes (E-412, E-415), agua, cayena molida y conservador (E-202 y picadillo (pepinillos (pepinos, agua, sal y acidulante (E-260), antioxidante (E-300 y E-330), conservantes (E-211 y E-202), potenciadores de sabor (E-621 y E-635), estabilizante (E-509), sulfitos (E-223 y E-220)), alcaparras (alcaparras, agua, sal y vinagre), pimiento rojo, pimiento verde y cebolla).

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.

<u>Alérgenos</u>





























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.

Cacahuetes.

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".