

Listado de ingredientes y alérgenos cocina octubre 2022

Solomillo de ternera macerado y fileteado con salsa romescu.



Solomillo de ternera macerado. Solomillo de ternera, aceite de oliva, hierbas provenzales (*romero, albahaca, mejorana y orégano*), pimentón, ajo, sal y pimienta blanca.

Salsa romescu. Cebolla, ajo, **almendra (frutos secos)**, ñoras, pan (*harina de trigo (gluten), harina de centeno (gluten)*), agua, masa madre, sal, mejorante (*antiaglomerante E-170, emulgentes E-472e y E471, antioxidante E-300 y enzimas*) y levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), aceite de oliva, vinagre de vino (*vinagre de vino blanco, conservador E-220 (anhidrido sulfuroso)*), sal, tomate y pimentón.

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".