Listado de ingredientes y alérgenos cocina abril 2023.

Ensalada de tirabeques, judías verdes, y parmesano con vinagreta balsámica de Módena.

Judías verdes y tirabeques cocidos. Judías verdes, tirabeques, aceite de oliva, ajo y sal.
Pico de gallo. Cebolla, pimiento verde, pimiento rojo, aceite de oliva y sal.

Frutos secos con tajín mejicano. **Avellanas**, **almendras**, **nueces**, **anacardos (frutos secos),** tajín *(mezcla de chiles, sal de mar, ácido cítrico, jugo deshidratado de limón, dióxido de silicio)*

Vinagreta de Módena. Vinagre de Módena *(vinagre de vino (**sulfitos**), mosto de uva cocido y caramelo E150d)*, aceite de oliva, aceite de girasol y sal.

Terminación. Queso parmesano en lascas *(**leche**, sal, cuajo de ternero y conservante: lisozima de **huevo**).*

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.
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".