

## Listado de ingredientes y alérgenos cocina noviembre 2022.

### Pavo wellington.



Pavo. Pavo macerado (*pechuga de pollo, leche, cúrcuma y sal*), foie mi-cuit (*hígado de pato, sal, pimienta, sal nítrica y armagnac*), cebolla, boletus edulis, vino Oporto (sulfitos), azúcar, aceite de oliva, pimienta blanca y sal.

Comentado [TM1]: Bardinet

Hojaldre exterior. Masa de hojaldre bañada con huevo pasteurizado y azúcar glass (*harina de trigo (gluten), mantequilla (leche) pasteurizada (nata, fermentos lácticos y colorante (E 160a)), vinagre (sulfitos) y sal*).

Comentado [TM2]: milhojas

Salsa de setas y trufa. Seta shitake, salsa de trufa (*champiñones (Agaricus Bisporus) aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, trufa de verano 7% (Tuber Aestivium Vitt), aceituna negra, sal y aromas*), chalotas, nata (leche) pasteurizada (*nata 20,5% (c.g); almidón modificado; proteína de leche; mazada; estabilizadores: E-407, E-466; emulsionantes: E-471, E-472b*) y vino Oporto (sulfitos).

Comentado [TM3]: Bardinet

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.

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".

