

Listado de ingredientes y alérgenos productos salados.

PETIT CROISSANT.

Croissant vegetal de cereales.



Ingredientes:

Croissant de cereales. [Harina de **trigo (gluten)**, agua, multicereales (*harina de centeno (gluten)*), linaza marrón, girasol pelado, salvado de **trigo (gluten)**, copos de avena y **sésamo natural**), azúcar, **huevo** pasteurizado, **mantequilla (leche)** pasteurizada (*nata (leche) pasteurizada (leche)*) y fermentos **lácticos**), miel, **malta** (*extracto de malta (malta de cebada (gluten)*, agua y *malta de trigo*), sal, levadura (*saccharomyces cerevisiae*) y mejorante(*harina de cebada (gluten)* malteada, dextrosa, emulgentes E-472e, E-322, estabilizadores E-450 y E-466, harina de **altramuz, lactosa**, fibras vegetales, harina de **trigo (gluten)**, agentes de tratamiento de la harina E-300 y enzimas)] y **mantequilla** pasteurizada (*nata*, fermentos lácticos y colorante (E 160a).

Adorno croissant. Prokorn (*semillas troceadas de alforfón*) y pipas de girasol.

Terminación. Baño jarabe de miel (*agua y miel*).

Tomate.

Huevo cocido. **Huevos** cocidos de gallina, agua, sal, acidulantes (ácido cítrico E-330 y ácido acético E-250)

Mayonesa. Aceite de soja (65%), agua, vinagre de alcohol, yema de **huevo** pasteurizada (de gallinas camperas) (5%), azúcar, sal, almidón modificado, espesante (goma xantana), zumo de limón concentrado, conservador (sorbato potásico), antioxidante (EDTA de calcio y disodio) y especia).

Lechuga.

Condiciones de conservación:

Mantener en refrigeración.

Alérgenos.



Los productos anteriormente expuestos contienen los alérgenos mencionados en cada uno de ellos.

En el obrador en el que se elaboran los productos arriba indicados, se trabaja con los siguientes alérgenos por lo que estos pueden contener trazas de:

Soja.
Pescado.
Mostaza.
Moluscos.
Lácteos.
Huevo.
Sésamo.
Gluten.
Frutos de cáscara.
Sulfitos.
Crustáceos.
Apio.
Altramuces.