

## Postre de fresas y mascarpone.



Tartaleta sablé carre. Harina de **trigo (gluten)**, **mantequilla** (*nata pasteurizada (leche)* y *fermentos lácticos*), azúcar glass, **huevo** pasteurizado, **almendra** molida (**frutos secos**), sal y vainilla.

Crema de almendras. Azúcar, **mantequilla** (*nata pasteurizada (leche)* y *fermentos lácticos*), **huevo** pasteurizado, crema pastelera (*leche*, *azúcar*, *yema pasteurizada (huevo)*), **mantequilla** (*nata pasteurizada (leche)* y *fermentos lácticos*), almidón de maíz y vainilla), **almendra** molida (**frutos secos**), almidón de maíz.

Batido de queso mascarpone. Queso mascarpone (*nata pasteurizada (leche)* y *corrector de acidez (ácido láctico)*), **nata** semimontada (*nata (leche)* y *estabilizante E-407*), merengue italiano (*azúcar*, *clara pasteurizada (huevo)* y *agua*), **leche**, **nata** (*nata (leche)* y *estabilizante E-407*) y gelatina en láminas.

Fresón.

Chocolatina verde serigrafía Mallorca dorada. Cobertura de chocolate blanco (*azúcar*, *manteca de cacao*, *leche entera en polvo*, *emulgente: lecitina de soja* y *vainillina*), colorante verde (*E-102\** y *E-133\**) y serigrafía dorada (*manteca de cacao*, *azúcar*, *colorantes E-171* y *E-172*).



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

En la sección donde se elaboran las tartas y los postres se utilizan además los siguientes ingredientes, por lo que pueden contener trazas de:

- Soja.
- Leche.
- Huevo.
- Gluten.
- Frutos de cáscara.
- Sulfitos.