

Solomillo a la sevillana



Solomillo de cerdo, setas (*champiñón, boletus, trompeilla*), beicon (*bacón de cerdo, sal, dextrosa, estabilizantes (E-451, E-452), extractos de especias, azúcar, conservadores (E-262, E-250, E-243), antioxidantes (E-316, E-301)*), aceitunas negras (*aceituna negra, agua, sal, acidulante (ácido láctico), estabilizador (lactato ferroso) y aromas naturales*) y verdes (*aceituna, agua, sal, acidulante (E-330), conservantes (E-211 y E-202), potenciadores de sabor (E-621 y E-631)*) y pimiento del piquillo (*pimiento del piquillo, agua, azúcar, sal, acidulante: ácido cítrico y endurecedor: cloruro cálcico*) y salsa (*fondo oscuro (agua, carne de ternera, tomate, cebolla, vino oloroso (sulfitos), vino (sulfitos), zanahoria, tomillo, pimienta, clavo y laurel), cebolla, pimiento verde, pimiento rojo, vino tinto (sulfitos), aceite de oliva, sal y ajo*)

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".