

Carrillada de ternera en salsa con boletus

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100G

Valor energético	512Kj/122Kcal
Grasas, de las cuales:	4,6g
- Saturadas	1,6g
Hidratos de carbono, de los cuales:	4,6g
- Azúcares	1,7g
Proteínas	16g
Sal	1,2g

INGREDIENTES: Carrillada de ternera (74%), mezcla de setas y boletus (19%), agua, almidón modificado, especias, maltodextrina, tomate, sal, aromas, azúcar, extracto de levadura, hidrolizado de proteínas vegetales, mantequilla (nata de **leche** de vaca y fermentos lácticos) y espesantes (E-412, E-415).

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: Mantener a una temperatura de -18°C

MODO DE EMPLEO: Una vez descongelado consumir completamente cocinado en 48 horas. Descongelar el producto en la bolsa a Tª de refrigeración, abrirla y poner su contenido en una fuente resistente al calor e introducirla:

- Horno tradicional. Unos 15 minutos a 200° C con el horno previamente caliente.
- Horno ventilado. Unos 10 minutos a 200° C con el horno previamente caliente.
- Microondas. Unos 8 minutos a 500W.

INFORMACIÓN ALÉRGENOS: Contiene **leche** y puede contener trazas de **soja, leche, huevo y gluten**.

