

Rabo de ternera en salsa al vino tinto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100G

Valor energético	848Kj/202Kcal
Grasas, de las cuales:	14 g
- Saturadas	5,5g
Hidratos de carbono, de los cuales:	0,8g
- Azúcares	0,8g
Proteínas	18g
Sal	1,4g

INGREDIENTES: Rabo de ternera (85%), agua (10%), vino (3%) (Antioxidante **E220 sulfitos**), mantequilla (nata de **leche** de vaca y fermentos lácticos), almidón modificado, especias, maltodextrina, tomate, sal, aromas, azúcar, extracto de levadura, hidrolizado de proteínas vegetales y pimienta. Presencia de agua añadida.

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 **sulfitos y leche** y puede contener trazas de **soja, gluten y huevo**.

