

Pintada de ave rellena con dátiles

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100G

Valor energético	682Kj/162Kcal
Grasas, de las cuales:	6,6g
- Saturadas	2,6g
Hidratos de carbono, de los cuales:	5,3g
- Azúcares	3,3g
Proteínas	19 g
Sal	0,45g

INGREDIENTES: Jamoncito de ave sin hueso (81%), bacon (bacon sin hueso (75%), agua, magro de cerdo, fécula de patata, sal, proteína de **soja**, emulgente (E-451), antioxidantes (E-331, E-301, E-326), estabilizante (E-407^a, E-415, E-417), aromas y aroma de humo, proteína cárnica, conservador (E-250, E-202) y colorantes (E-120, E-150c)), dátil deshidratado (7%)(**sulfitos**), jarabe de glucosa, panceta de cerdo, **huevo**, fibra vegetal y especias.

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

MODO DE EMPLEO: Una vez descongelado consumir completamente cocinado en 48 horas. Se descongela a T^a de refrigeración y se cocina con la malla que va incorporada al producto a una temperatura entre 150-200°C, llegando ésta hasta el centro de la pieza a 80°C, el producto se deja enfriar, se retira la malla que lo recubre y ya está listo para lonchear y volver a calentar añadiéndole una salsa.

INFORMACIÓN ALÉRGENOS: Contiene **huevo, soja y sulfitos** y puede contener **gluten y leche**

