

Solomillo de cerdo con salsa de setas y foie

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100G

Valor energético	433Kj/103Kcal
Grasas, de las cuales:	3,9g
- Saturadas	1,2g
Hidratos de carbono, de los cuales:	5,2g
- Azúcares	1,5g
Proteínas	11 g
Sal	1,2g

INGREDIENTES: Solomillo de cerdo (55%), coctel de setas (18%) (champiñón, seta de cardo, shitake, nameko, portobello, boletus anillado y edulis), vino moscatel(puede contener **sulfitos**), almidones modificados, vegetales deshidratados, aromas, azúcar, caramelo de azúcar, especias, extractos vegetales, agua, foie (2,5%) (foie gras de pato, trozos de foie gras entero de pato 30%, sal, pimienta, conservador E-250, antioxidante E-301), tomate, aceite refinado de orujo de oliva, aceite de oliva, jarabe de glucosa, corrector de acidez (E-500) y estabilizador (E-262, E-331).

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

