

	FICHA TÉCNICA	Ed. 22-05-2018 Rev. 11
	SALSA BOLOÑESA	Página 1 de 1

Ingredientes:

Salsa de tomate (agua, tomate concentrado, cebolla, azúcar, sal, ajo), preparado de carne picada de ternera (carne de ternera, agua, jarabe de glucosa, sal, aromas (**leche**), conservador (E-262), antioxidante (E-301)), preparado de carne picada de cerdo (carne de cerdo, agua, jarabe de glucosa, sal, aromas (**leche**), conservador (E-262), antioxidante (E-301)), cebolla, zanahoria, aceite de oliva virgen, vino blanco (vino, acidulante (ácido tartárico), antioxidante (anhídrido sulfuroso)(**sulfitos**)), bebida espirituosa (agua, alcohol de melazas, holandas de vino, azúcar y colorante (caramelo) (**sulfitos**)), sal, ajo, pimentón, aceite de girasol, pimienta negra, orégano y tomillo.

Alérgenos:

Contiene

- Leche
- Sulfitos

Puede contener

- Crustáceos
- Pescado
- Huevo
- Cacahuetes
- Soja
- Mostaza
- Apio
- Frutos de cáscara
- Moluscos

Información nutricional (valores por 100 g de producto):

Valores medios por:	100 g
Valor energético	420,66 KJ 67,36 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	4,12 g 0,87 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	8,65 g 8,04 g
Proteínas	5,42 g
Sal	1,87 g

Conservación:

Conservar en congelación a temperatura inferior a -18°C.

Modo de empleo:

Descongelar previamente el producto a una temperatura de refrigeración, entre 0º y 4ºC un máximo de 3 días. Una vez descongelado no volver a congelar. Regenerar en envase original (100% vapor), durante 30 minutos a 100ºC o hasta alcanzar 75ºC en centro producto. Agitar la bolsa sin abrir para homogeneizar la salsa. Servir al gusto. Una vez abierto el envase, consumir en 24h.

Peso: 1 kg