

## **Listado de ingredientes y alérgenos Cocina Navidad 2024.**

### **Entrantes.**

#### **Roast beef.**



#### **Ingredientes:**

Roast beef. Lomo, aceite de oliva y sal gorda.

Lollo rosso.

Jugo de carne. Fondo (*agua, carne de ternera, cebolla, tomate, vino (sulfitos), vino Oloroso (sulfitos), zanahoria, pimienta negra, laurel, tomillo, clavo*), agua y fécula de patata.

Opción láminas de pan. Harina de **trigo (gluten)**, agua, masa madre de **trigo (gluten)**, sal y levadura.

Puede contener trazas de **sésamo y soja**.

En la zona en la que se prepara se trabaja con **leche, huevo, mostaza, pescado, sulfitos y frutos secos**.

#### **Condiciones de conservación:**

Mantener en refrigeración.

#### **Peso:**

Tabla 400 g

## **Información nutricional:**

### Roast beef.

<b>Valores Nutricionales Medios por 100 g</b>	
<b>Valor Energético / Energía</b>	619 kJ / 148 kcal
<b>Grasas / Lípidos</b>	6,10 g
<b>de las cuales saturadas</b>	2,10 g
<b>Hidratos de Carbono</b>	0,50 g
<b>de los cuales azúcares</b>	0,50 g
<b>Proteínas</b>	22,80 g
<b>Sal</b>	0,40 g

### Jugo de carne.

<b>Valores Nutricionales Medios por 100 g</b>	
<b>Valor Energético / Energía</b>	201 kJ / 48,18 kcal
<b>Grasas / Lípidos</b>	3,10 g
<b>de las cuales saturadas</b>	1,30 g
<b>Hidratos de Carbono</b>	0,77 g
<b>de los cuales azúcares</b>	0,57 g
<b>Proteínas</b>	4,30 g
<b>Sal</b>	0,05 g

Láminas de pan.

<b>Valores Nutricionales Medios por 100 g</b>	
<b>Valor Energético / Energía</b>	1608 kJ / 379 kcal
<b>Grasas / Lípidos</b>	1,60 g
<b>de las cuales saturadas</b>	0,32 g
<b>Hidratos de Carbono</b>	78,20 g
<b>de los cuales azúcares</b>	2,00 g
<b>Proteínas</b>	11,20 g
<b>Sal</b>	1,90 g