

FICHA TÉCNICA HOJALDRE DE POLLO Y BACÓN

Peso unidad: 108 g/unidad

Unidades por caja: 68

Modo de elaboración:

1. Descongelar entre 30 min.
2. Hornear durante 20 min. a 180°C

Ingredientes:

Relleno bechamel pollo y bacón 32,5% [LECHE, pollo (23,4%) (pechuga de pollo, agua, sal, almidón, dextrosa, D-xilosa, estabilizante: E330; E500), bacón cocido (8,7%) (panceta de cerdo, agua, sal, azúcar, estabilizante: E451; E407, antioxidante: E316, conservador: E250, aroma de humo, especias), MANTEQUILLA (NATA pasteurizada, FERMENTOS LÁCTICOS, sal), harina de TRIGO, sal, nuez moscada, pimienta blanca], harina de TRIGO, margarina vegetal (grasa vegetal: palma, aceite vegetal: girasol y/o SOJA totalmente refinada, agua, emulgente: E471, sal, acidulante: E330, aromas, colorante: E160a), agua, azúcar, topping: queso rallado emmental (LECHE pasteurizada de vaca, coagulante microbiano, FERMENTOS LÁCTICOS, sal), levadura, HUEVO pasteurizado, LECHE en polvo, sal, Mejorante panario (GLUTEN de TRIGO, emulgente: E471; E472e, dextrosa: maíz, antioxidante: E300, enzimas), espesante: E412, dextrosa: TRIGO. Bañado con HUEVO.

Alérgenos: GLUTEN, HUEVO, LECHE Y SUS DERIVADOS (LACTOSA)

Trazas: CRUSTACEOS, PESCADO, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA, SÉSAMO, MOLUSCOS.

Valor nutricional:

Valor energético kJ/100g	1.121 kJ
Valor energético Kcal/100g	269 kcal
Grasas	15 g
De las cuales saturadas	5,6 g
Hidratos de carbono	23 g
De los cuales azúcares	1,6 g
Fibra alimentaria	-
Proteínas	8,5 g
Sal	0,85 g

