

LOS .COM CROQUETISTAS

—2025—

Fichas técnicas

OFICINAS EN:

Calle Joana Raspall, 14. 7-1
Sant Feliu de Llobregat 08980
España

CONTACTO PARA DISTRIBUCIÓN

+(34) 667 521 312
cjulian@loscroquetistas.com

LOS .COM CROQUETISTAS

- 1  **ESPINACAS, GORGONZOLA Y PERA**
- 2  **DE JAMÓN**
- 3  **DE POLLO RUSTIDO**
- 4  **DE BACALAO**
- 5  **DE MERLUZA EN SALSA VERDE**
- 6  **DE SETAS**
- 7  **PULLED PORK**
- 8  **GAMBA AL AJILLO**
- 9  **CARRILLERA AL VINO TINTO**
- 10  **DE RABO DE TORO**
- 11  **DE COSTILLA LOUISIANA**
- 12  **DE BERENJENA DULCE CON QUESO
DE CABRA.**



ELABORACIÓN

Farsa de croqueta elaborada con bechamel, cebollas, espinacas, queso gorgonzola y pera, empanada con huevo y pan rallado.



INGREDIENTES

Relleno (83%): leche de vaca entera, cebolla cocida (cebolla, sal, corrector de acidez (E330) y Estabilizante (E410, E412)) espinacas (10%), queso gorgonzola (10%) (leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, sal, cuajo animal, mohos tipo *Penicillium*), puré de pera (10%) (pera, azúcar de caña, ácido ascórbico y ácido cítrico) nata 35% UHT (nata procedente de leche de vaca, carragenato), almidón de maíz, gelatina, sal, fibra de guisante y pimienta negra. Rebozado: pan rallado (harina de trigo, levadura, aceite de girasol, sal, ácido ascórbico) y huevo líquido.



ALÉRGENOS

Contiene **leche**, productos derivados del **gluten y huevo**. Alimento elaborado en cocina central. Puede contener trazas de **pescado, soja y sulfitos**.



MODO DE EMPLEO

Descongelación en refrigeración. Fritura en aceite, previamente calentado a 180oC durante 4-5 min, hasta obtener el color dorado deseado. El producto una vez descongelado debe consumirse en 24 horas.



PRESENTACIÓN

Caja de cartón (32,4x22,4x13,0 cm) con bolsa de plástico transparente HDPE (Polietileno de alta densidad) con 4 kg de Producto congelado: mantener a <-18°C, hasta la fecha de consumo preferente.



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS*

Aerobis mesófilas 10^5 ufc/g
Enterobacterias lactosa + 10^3 ufc/g
Escherichia coli 10 ufc/g
Staphylococcus aureus 10 ufc/g
Salmonella No detectado en 25 g
Listeria monocytogenes 100 ufc/g



VALORES NUTRICIONALES (por 100 g)

Valor energético 151 kcal/ 633 kJ
Grasas 7,2 g
de las cuales: saturadas 4,4 g
Hidratos de carbono 15 g
de las cuales: azúcares 3,3 g
Proteínas 6,4 g
Sal 1,6 g

El producto se etiqueta según: Reglamento no 1169/ 2011 y RD 1334/ 1999.

*Según criterio interno basado en el Reglamento CE no 2073/05 Producto listo para el consumo y posteriores modificaciones.

CROQUETAS DE JAMÓN



ELABORACIÓN

Farsa de croqueta elaborada con bechamel, cebolla y jamón ibérico, empanada con huevo y pan rallado.



INGREDIENTES

Relleno (83%): leche de vaca entera, agua, cebolla cocida (cebolla, sal, corrector de acidez (E330) y estabilizante (E410, E412)), jamón ibérico (12,5%) (jamón de cerdo, sal, azúcar, conservadores (E-252 y E-250), antioxidantes (E-300)), nata 35% UHT (nata procedente de leche de vaca, carragenato), almidón de maíz, gelatina, fibra de guisante, sal y pimienta negra. Rebozado: pan rallado (harina de trigo, levadura, aceite de girasol, sal, ácido ascórbico) y huevo líquido.



ALÉRGENOS

Contiene leche, productos derivados del gluten y huevo. Alimento elaborado en cocina central. Puede contener trazas de pescados, soja y sulfitos.



MODO DE EMPLEO

Descongelación en refrigeración. Fritura en aceite, previamente calentado a 180°C durante 4-5 min, hasta obtener el color dorado deseado. El producto una vez descongelado debe consumirse en 24 horas.



PRESENTACIÓN

Caja de cartón (32,4x22,4x13,0 cm) con bolsa de plástico transparente HDPE (Polietileno de alta densidad) con 4 kg de Producto congelado: mantener a <-18°C, hasta la fecha de consumo preferente.



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS*

Aerobis mesófilas	10 ⁵ ufc/g
Enterobacterias lactosa +	10 ³ ufc/g
Escherichia coli	10 ufc/g
Staphylococcus aureus	10 ufc/g
Salmonella	No detectado en 25 g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g



VALORES NUTRICIONALES (por 100 g)

Valor energético	154 kcal/ 646 kJ
Grasas	6,4 g
de las cuales: saturadas	3,3 g
Hidratos de carbono	16 g
de las cuales: azúcares	2,2 g
Proteínas	8,3 g
Sal	1,0 g

El producto se etiqueta según: Reglamento no 1169/2011 y RD 1334/1999.

*Según criterio interno basado en el Reglamento CE no 2073/05 Producto listo para el consumo y posteriores modificaciones.

CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO



ELABORACIÓN

Farsa de croqueta elaborada con bechamel, cebolla y pechuga de pollo, empanada con huevo y pan rallado.



INGREDIENTES

Relleno (83%): leche de vaca entera, pechuga de pollo (22%), agua, cebolla cocida (cebolla, sal, corrector de acidez (E330) y estabilizante (E410, E412)), nata 35% UHT (nata procedente de leche de vaca, carragenato), almidón de maíz, gelatina, fibra de guisante, sal, sazónador de pollo (sal, tomillo, pimienta negra, cebolla, nuez moscada, anís, orégano, ajo, cominos, mejorana, salvia y antiaglomerante E-551) y pimienta negra. Rebozado: pan rallado (harina de trigo, levadura, aceite de girasol, sal, ácido ascórbico) y huevo líquido.



ALÉRGENOS

Contiene leche, productos derivados del gluten y huevo. Alimento elaborado en cocina central. Puede contener trazas de pescados, soja y sulfitos.



MODO DE EMPLEO

Descongelación en refrigeración. Fritura en aceite, previamente calentado a 180oC durante 4-5 min, hasta obtener el color dorado deseado. El producto una vez descongelado debe consumirse en 24 horas.



PRESENTACIÓN

Caja de cartón (32,4x22,4x13,0 cm) con bolsa de plástico transparente HDPE (Polietileno de alta densidad) con 4 kg de Producto congelado: mantener a <-18°C, hasta la fecha de consumo preferente.



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS*

Aerobis mesófilas	10 ⁵ ufc/g
Enterobacterias lactosa +	10 ³ ufc/g
Escherichia coli	10 ufc/g
Staphylococcus aureus	10 ufc/g
Salmonella	No detectado en 25 g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g



VALORES NUTRICIONALES (por 100 g)

Valor energético	134 kcal/ 561 kJ
Grasas	4,7 g
de las cuales: saturadas	2,6 g
Hidratos de carbono	14 g
de las cuales: azúcares	2 g
Proteínas	8,8 g
Sal	1,2 g

El producto se etiqueta según: Reglamento no 1169/ 2011 y RD 1334/ 1999.

*Según criterio interno basado en el Reglamento CE no 2073/05 Producto listo para el consumo y posteriores modificaciones.



ELABORACIÓN

Farsa de croqueta elaborada con bechamel, cebolla y bacalao, empanada con huevo y pan rallado.



INGREDIENTES

Relleno (83%): leche de vaca entera, bacalao (16%), cebolla cocida (cebolla, sal, corrector de acidez (E330) y estabilizante (E410, E412)), nata 35% UHT (nata procedente de leche de vaca, carragenato), almidón de maíz, gelatina, fibra de guisante, sal, perejil lavado, ajo fresco y pimienta negra.
Rebozado: pan rallado (harina de trigo, levadura, aceite de girasol, sal, ácido ascórbico) y huevo líquido.



ALÉRGENOS

Contiene leche, pescado, productos derivados del gluten y huevo. Alimento elaborado en cocina central. Puede contener trazas de soja y sulfitos.



MODO DE EMPLEO

Descongelación en refrigeración. Fritura en aceite, previamente calentado a 180°C durante 4-5 min, hasta obtener el color dorado deseado. El producto una vez descongelado debe consumirse en 24 horas.



PRESENTACIÓN

Caja de cartón (32,4x22,4x13,0 cm) con bolsa de plástico transparente HDPE (Polietileno de alta densidad) con 4 kg de Producto congelado: mantener a <-18°C, hasta la fecha de consumo preferente.



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS*

Aerobios mesófilas 10^5 ufc/g
Enterobacterias lactosa + 10^3 ufc/g
Escherichia coli 10 ufc/g
Staphylococcus aureus 10 ufc/g
Salmonella No detectado en 25 g
Listeria monocytogenes 100 ufc/g



VALORES NUTRICIONALES (por 100 g)

Valor energético 134 kcal/ 561 kJ
Grasas 4,7 g
de las cuales: saturadas 2,6 g
Hidratos de carbono 14 g
de las cuales: azúcares 2 g
Proteínas 8,8 g
Sal 1,2 g

El producto se etiqueta según: Reglamento no 1169/ 2011 y RD 1334/ 1999.

*Según criterio interno basado en el Reglamento CE no 2073/05 Producto listo para el consumo y posteriores modificaciones.

CROQUETAS DE MERLUZA EN SALSA VERDE



ELABORACIÓN

Farsa de croqueta elaborada con bechamel, merluza, empanada con huevo y pan rallado.



INGREDIENTES

Relleno (87%): leche de vaca, merluza (pescado) (18%), cebolla cocida, nata líquida (nata procedente de leche de vaca, carragenato), almidón de maíz, vino blanco (contiene sulfitos), ajo, jamón ibérico (jamón de cerdo, sal, azúcar, conservadores (E-252 y E-250), antioxidantes (E-300)), aceite de oliva, gelatina, cebolla caramelizada (cebolla, azúcar, aceite de oliva y acidulante (ácido cítrico)), fibra de guisante, sal, perejil y pimienta negra. Rebozado (13%): pan rallado (harina de trigo, levadura, aceite de girasol, sal, ácido ascórbico) y huevo líquido.



ALÉRGENOS

Contiene **leche** y derivados, **gluten**, **pescado**, **sulfitos** y **huevo**. Alimento elaborado en cocina central. Puede contener **trazas de crustáceos, frutos secos, soja y mostaza**.



MODO DE EMPLEO

Descongelación en refrigeración. Fritura en aceite, previamente calentado a 180oC durante 4-5 min, hasta obtener el color dorado deseado. El producto una vez descongelado debe consumirse en 24 horas.



PRESENTACIÓN

Caja de cartón (32,4x22,4x13,0 cm) con bolsa de plástico transparente HDPE (Polietileno de alta densidad) con 4 kg de Producto congelado: mantener a <-18°C, hasta la fecha de consumo preferente.



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS*

Aerobis mesófilas 10^5 ufc/g
Enterobacterias lactosa + 10^3 ufc/g
Escherichia coli 10 ufc/g
Staphylococcus aureus 10 ufc/g
Salmonella No detectado en 25 g
Listeria monocytogenes No detectado en 25 g



VALORES NUTRICIONALES (por 100 g)

Valor energético 190 kcal/ 794 kJ
Grasas 8,2 g
de las cuales: saturadas 3,5 g
Hidratos de carbono 18g
de las cuales: azúcares 3,7 g
Proteínas 11 g
Sal 1,2 g

El producto se etiqueta según: Reglamento no 1169/ 2011 y RD 1334/ 1999.

*Según criterio interno basado en el Reglamento CE no 2073/05 Producto listo para el consumo y posteriores modificaciones.



ELABORACIÓN

Farsa de croqueta elaborada con bechamel y setas, empanada con huevo y pan rallado.



INGREDIENTES

Relleno (84%): leche de vaca entera, champiñón y setas (*Boletus Edulis*) (37%), cebolla salteada, nata líquida (nata procedente de leche de vaca, carragenato), almidón de maíz, gelatina, fibra de guisante, cebolla caramelizada (cebolla, aceite de girasol, azúcar, sal y pimienta negra), vinagre balsámico de módena (contiene sulfitos).

Rebozado (16%): pan rallado (harina de trigo, levadura, aceite de girasol, sal, ácido ascórbico) y huevo líquido.



ALÉRGENOS

Contiene leche y derivados, gluten, sulfitos y huevo. Alimento elaborado en cocina central, puede contener trazas de crustáceos, frutos secos, sésamo, soja, pescado y mostaza.



MODO DE EMPLEO

Descongelar en refrigeración. Fritura en aceite, previamente calentado a 180°C durante 4-5 min, hasta obtener el color dorado deseado. El producto una vez descongelado debe consumirse en 48 horas.



PRESENTACIÓN

Envase primario en atmosfera modificada (barqueta negra) y envase secundario en caja de cartón (324x224x130).



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS*

Aerobis mesófilas	10 ⁵ ufc/g
Enterobacterias lactosa +	10 ³ ufc/g
Escherichia coli	10 ufc/g
Staphylococcus aureus	10 ufc/g
Salmonella	No detectado en 25 g
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g



VALORES NUTRICIONALES (por 100 g)

Valor energético	219 kcal / 917 KJ
Grasas	8,4 g
de las cuales: saturadas	4,4 g
Hidratos de carbono	27 g
de las cuales: azúcares	3,7 g
Proteínas	9,1 g
Sal	0,8 g

El producto se etiqueta según: Reglamento no 1169/2011 y RD 1334/1999.

*Según criterio interno basado en el Reglamento CE no 2073/05 Producto listo para el consumo y posteriores modificaciones.



ELABORACIÓN

Farsa de croqueta elaborada con bechamel, cebolla y pulled pork, empanada con huevo y pan rallado.



INGREDIENTES

Relleno (94%): pulled pork (23%) [carne de cabeza de lomo de cerdo desmigada, salsa ketchup (tomate, jarabe de glucosa y fructosa, vinagre de alcohol, azúcar, sal, almidón modificado, estabilizantes (goma guar, goma xantana), especias, conservadores (sorbato potásico y benzoato potásico)), salsa barbacoa (ketchup (tomate, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, vinagre, sal, conservadores (benzoato sódico y sorbato potásico)), azúcar moreno, agua, tomate concentrado, vinagre de vino blanco, jarabe de glucosa y fructosa, salsa de mostaza (agua, semillas de mostaza, vinagre de alcohol, sal, acidulante (ácido cítrico), conservante (metabisulfito potásico)), salsa worcestershire (viangre de malta (de cebada), vinagre de alcohol, melazas, azúcar, sal, anchoas (pescado), extracto de tamarindo, cebollas, ajo, especias, aroma), salsa de soja (agua, habas de soja, trigo y sal), almidón modificado de maíz, sal, colorante (E150d) aromas de humo, pimienta blanca, tabasco y estabilizantes (E412)), agua, leche de vaca entera, nata líquida (nata procedente de leche de vaca, carragenato), cebolla cocida (cebolla, sal, corrector de acidez (E330) y estabilizante (E410, E412)) almidón de maíz, gelatina, fibra de guisante, sal y pimienta negra. Rebozado: pan rallado (harina de trigo, levadura, aceite de girasol, sal, ácido ascórbico) y huevo líquido.



ALÉRGENOS

Contiene **leche**, productos derivados del **gluten**, **mostaza**, **pescado**, sulfitos, **soja y huevo**. Alimento elaborado en cocina central, puede contener trazas de **crustáceos**.



MODO DE EMPLEO

Descongelación en refrigeración. Fritura en aceite, previamente calentado a 180oC durante 4-5 min, hasta obtener el color dorado deseado. El producto una vez descongelado debe consumirse en 24 horas.



PRESENTACIÓN

Caja de cartón (32,4x22,4x13,0 cm) con bolsa de plástico transparente HDPE (Polietileno de alta densidad) con 4 kg de Producto congelado: mantener a <-18°C, hasta la fecha de consumo preferente.



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS*

Aerobis mesófilas 10⁵ ufc/g
Enterobacterias lactosa + 10³ ufc/g
Escherichia coli 10 ufc/g
Staphylococcus aureus 10 ufc/g
Salmonella No detectado en 25 g
Listeria monocytogenes No detectado en 25 g



VALORES NUTRICIONALES (por 100 g)

Valor energético 139 kcal/ 582 kJ
Grasas 5,7 g
de las cuales: saturadas 2,9 g
Hidratos de carbono 14,6 g
de las cuales: azúcares 2 g
Proteínas 7,4 g
Sal 1 g

El producto se etiqueta según: Reglamento no 1169/ 2011 y RD 1334/ 1999.

*Según criterio interno basado en el Reglamento CE no 2073/05 Producto listo para el consumo y posteriores modificaciones.



ELABORACIÓN

Farsa de croqueta elaborada con bechamel, cebolla y gambas, empanada con huevo y pan rallado.



INGREDIENTES

Relleno (94%): gambas peladas (26%) (gamba (crustáceo) (Solenocera melanthero), agua, estabilizantes (E-451, E-452 y E-339) y antioxidante (E-223 (sulfitos)), cebolla cocida (cebolla, sal, corrector de acidez (E330) y estabilizante (E410, E412)), aceite de girasol, nata líquida (nata procedente de leche de vaca, carragenato), leche de vaca entera, agua, almidón de maíz, ajo fresco (3,2%), aceite de oliva, gelatina, fibra de guisante, sal, cúrcuma y guindilla.

Rebozado: pan rallado (harina de trigo, levadura, aceite de girasol, sal, ácido ascórbico) y huevo líquido.



ALÉRGENOS

Contiene **leche, crustaceos, gluten, sulfitos y huevo**. Alimento elaborado en cocina central. Puede contener **trazas de pescado, mostaza y soja**.



MODO DE EMPLEO

Descongelación en refrigeración. Fritura en aceite, previamente calentado a 180°C durante 4-5 min, hasta obtener el color dorado deseado. El producto una vez descongelado debe consumirse en 24 horas.



PRESENTACIÓN

Caja de cartón (32,4x22,4x13,0 cm) con bolsa de plástico transparente HDPE (Polietileno de alta densidad) con 4 kg de Producto congelado: mantener a <-18°C, hasta la fecha de consumo preferente.



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS*

Aerobis mesófilas	10 ⁵ ufc/g
Enterobacterias lactosa +	10 ³ ufc/g
Escherichia coli	10 ufc/g
Staphylococcus aureus	10 ufc/g
Salmonella	No detectado en 25 g
Listeria monocitogenes	No detectado en 25 g



VALORES NUTRICIONALES (por 100 g)

Valor energético	188 kcal/ 785 kJ
Grasas	15 g
de las cuales: saturadas	4,3 g
Hidratos de carbono	7,1 g
de las cuales: azúcares	2,3 g
Proteínas	5,4 g
Sal	0,9 g

El producto se etiqueta según: Reglamento no 1169/ 2011 y RD 1334/ 1999.

*Según criterio interno basado en el Reglamento CE no 2073/05 Producto listo para el consumo y posteriores modificaciones.

CARRILLERA AL VINO TINTO



ELABORACIÓN

Farsa de croqueta elaborada con bechamel, cebolla y carrillera de ternera, empanada con huevo y pan rallado.



INGREDIENTES

Relleno (94%): carrillera de ternera (20%), agua, nata líquida (nata procedente de leche de vaca, carragenato), cebolla cocida (cebolla, sal, corrector de acidez (E330) y estabilizante (E410, E412)), leche de vaca entera, aceite de girasol, almidón de maíz, vino tinto (contiene sulfitos), zanahoria, puerro, gelatina, fibra de guisante, sal, aceite de oliva, pimienta negra, ajo granulado y laurel molido.

Rebozado: pan rallado (harina de trigo, levadura, aceite de girasol, sal, ácido ascórbico) y huevo líquido.



ALÉRGENOS

Contiene **leche, gluten, sulfitos y huevo**. Alimento elaborado en cocina central. Puede contener **trazas de pescado, crustáceos, mostaza y soja**.



MODO DE EMPLEO

Descongelación en refrigeración. Fritura en aceite, previamente calentado a 180oC durante 4-5 min, hasta obtener el color dorado deseado. El producto una vez descongelado debe consumirse en 24 horas.



PRESENTACIÓN

Caja de cartón (32,4x22,4x13,0 cm) con bolsa de plástico transparente HDPE (Polietileno de alta densidad) con 4 kg de Producto congelado: mantener a <-18°C, hasta la fecha de consumo preferente.



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS*

Aerobis mesófilas 10^5 ufc/g
Enterobacterias lactosa + 10^3 ufc/g
Escherichia coli 10 ufc/g
Staphylococcus aureus 10 ufc/g
Salmonella No detectado en 25 g
Listeria monocytogenes No detectado en 25 g



VALORES NUTRICIONALES (por 100 g)

Valor energético 216 kcal/ 903 kJ
Grasas 15 g
de las cuales: saturadas 4,6 g
Hidratos de carbono 12g
de las cuales: azúcares 1,8 g
Proteínas 8 g
Sal 0,8 g

El producto se etiqueta según: Reglamento no 1169/ 2011 y RD 1334/ 1999.

*Según criterio interno basado en el Reglamento CE no 2073/05 Producto listo para el consumo y posteriores modificaciones.

RABO DE TORO



ELABORACIÓN

Farsa de croqueta elaborada con carne de rabo de toro, empanada con huevo y pan rallado.



INGREDIENTES

Relleno (87%): carne de rabo de toro, salsa de cocción (cebolla, zanahoria, puerro, aceite de girasol, vino tinto (contiene sulfitos), harina de trigo, sal, pimienta negra y laurel), almidón de maíz y gelatina. Rebozado (13%): pan rallado (harina de trigo, levadura, aceite de girasol, sal, ácido ascórbico) y huevo líquido.



ALÉRGENOS

Contiene gluten, sulfitos y huevo. Alimento elaborado en cocina central, puede contener trazas de crustáceos, frutos secos, soja, pescado y mostaza.



MODO DE EMPLEO

Descongelar en refrigeración. Fritura en aceite, previamente calentado a 180oC durante 4-5 min, hasta obtener el color dorado deseado. El producto una vez descongelado debe consumirse en 48 horas.



PRESENTACIÓN

Caja de cartón (324x224x130) con bolsa de plástico transparente HDPE (Polietileno de alta densidad), 5 kg por caja, 50 g por unidad aproximadamente.



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS*

Aerobis mesófilas	10 ⁵ ufc/g
Enterobacterias lactosa +	10 ³ ufc/g
Escherichia coli	10 ufc/g
Staphylococcus aureus	10 ufc/g
Salmonella	No detectado en 25 g
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g



VALORES NUTRICIONALES (por 100 g)

Valor energético	283 kcal/ 1185 kJ
Grasas	16 g
de las cuales: saturadas	3,5 g
Hidratos de carbono	18 g
de las cuales: azúcares	0,2 g
Proteínas	18 g
Sal	0,3 g

El producto se etiqueta según: Reglamento no 1169/ 2011 y RD 1334/ 1999.

*Según criterio interno basado en el Reglamento CE no 2073/05 Producto listo para el consumo y posteriores modificaciones.



ELABORACIÓN

Farsa de croqueta elaborada con bechamel y costillas de cerdo, empanada con huevo y pan rallado. ttvv



INGREDIENTES

Relleno (88%): costilla de cerdo (costilla de cerdo, sofrito (cebolla, zanahoria, aceite de oliva, vino tinto (contiene sulfitos), ajo, vino rancio, sal y pimienta), caldo de jamón [agua, espinazo y paletilla de cerdo, jamón serrano con hueso, cebolla, zanahorias, puerro, apio, sal], cebolla (cebolla, ajo, vino, aceite de oliva, sal y pimienta), agua, nata líquida (nata procedente de leche de vaca, carragenato), almidón de maíz, gelatina, fibra de guisante, sal y pimienta.

Rebozado (12%): pan rallado (harina de trigo, levadura, aceite de girasol, sal, ácido ascórbico) y huevo líquido.



ALÉRGENOS

Contiene leche y derivados, sulfitos, apio, gluten y huevo. Alimento elaborado en cocina central, puede contener trazas de soja, frutos secos, crustáceos, pescado y mostaza.



MODO DE EMPLEO

Descongelación en refrigeración. Fritura en aceite, previamente calentado a 180oC durante 4-5 min, hasta obtener el color dorado deseado. El producto una vez descongelado debe consumirse en 24 horas.



PRESENTACIÓN

Caja de cartón (324x224x130) con bolsa de plástico transparente HDPE (Polietileno de alta densidad), 100 unidades por caja, 40 g por unidad aproximadamente.



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS*

Aerobis mesófilas	10 ⁵ ufc/g
Enterobacterias lactosa +	10 ³ ufc/g
Escherichia coli	10 ufc/g
Staphylococcus aureus	10 ufc/g
Salmonella	No detectado en 25 g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g



VALORES NUTRICIONALES (por 100 g)

Valor energético	190 kcal/ 793 kJ
Grasas	12,2 g
de las cuales: saturadas	4,7 g
Hidratos de carbono	7,5g
de las cuales: azúcares	3,3 g
Proteínas	12,4 g
Sal	0,7 g

El producto se etiqueta según: Reglamento no 1169/ 2011 y RD 1334/ 1999.

*Según criterio interno basado en el Reglamento CE no 2073/05 Producto listo para el consumo y posteriores modificaciones.

BERENJENA DULCE CON QUESO DE CABRA



ELABORACIÓN

Farsa de croqueta elaborada con bechamel, berenjena y queso de cabra, empanada con huevo y pan rallado.



INGREDIENTES

Relleno (88%): leche de vaca entera, berenjena, cebolla (cebolla, aceite de girasol, sal y pimienta negra), queso de cabra (leche de cabra pasteurizada), espinacas, nata líquida (nata procedente de leche de vaca, carragenato), almidón de maíz, azúcar, gelatina, fibra de guisante, sal y pimienta.
Rebozado (12%): pan rallado (harina de trigo, levadura, aceite de girasol, sal, ácido ascórbico) y huevo líquido.



ALÉRGENOS

Contiene leche y derivados, gluten y huevo. Alimento elaborado en cocina central, puede contener trazas de soja, sulfitos, frutos secos, crustáceos, pescado y mostaza.



MODO DE EMPLEO

Descongelar en refrigeración. Fritura en aceite, previamente calentado a 180°C durante 4-5 min, hasta obtener el color dorado deseado. El producto una vez descongelado debe consumirse en 24h horas.



PRESENTACIÓN

Caja de cartón (324x224x130) con bolsa de plástico transparente HDPE (Polietileno de alta densidad), 100 unidades por caja, 40 g por unidad aproximadamente.



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS*

Aerobis mesófilas 10^5 ufc/g
Enterobacterias lactosa + 10^3 ufc/g
Escherichia coli 10 ufc/g
Staphylococcus aureus 10 ufc/g
Salmonella No detectado en 25 g
Listeria monocytogenes < 100 ufc/g



VALORES NUTRICIONALES (por 100 g)

Valor energético 190 kcal/ 795 kJ
Grasas 8,3 g
de las cuales: saturadas 5,0 g
Hidratos de carbono 21 g
de las cuales: azúcares 7,9 g
Proteínas 7,2 g
Sal 0,8 g

El producto se etiqueta según: Reglamento no 1169/ 2011 y RD 1334/ 1999.

*Según criterio interno basado en el Reglamento CE no 2073/05 Producto listo para el consumo y posteriores modificaciones.