

## 12931 Classic Sushi "Kamakura"



### Estado:

congelado (cocinado, ahumado, vegetariano)

### Ingredientes:

arroz cocido (73,54%) (agua, arroz, vinagre de arroz, trehalosa\*, azúcar, sal, aceite de salvado de arroz, harina de SOJA), SALMÓN ahumado (9,07%) (Salmo salar; criado Noruega) (SALMÓN, sal, azúcar, humo), CAMARÓN cocido (8,03%) (Litopenaeus vannamei; criado Tailandia) (CAMARÓN, sal), zanahoria (3,42%), espárragos (2,27%), pepino (2,02%), SÉSAMO (0,67%), alga seca (0,64%) (Porphyra tenera), pasta wasabi (0,34%) (rábano picante, agua, wasabi, sal, aceite de MOSTAZA).  
\*La trehalosa es una fuente de glucosa.

### Alérgenos:

crustáceos y productos a base de crustáceos, pescado y productos a base de pescado, granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo, moluscos y productos a base de moluscos, Soja y productos a base de soja, Mostaza y productos derivados, Soja y productos a base de soja, Mostaza y productos derivados

### Información nutricional:

Información nutricional (por cada 100 g): estos valores constituyen valores orientativos y están sujetos a las variaciones normales de un producto natural. Los valores mencionados se han indicado en conformidad con el Documento de Orientación de la UE para Tolerancias y Aproximaciones de los Valores Nutricionales.

Valor energético:	630kJ / 150kcal	
Grasas:	1,5g	- de las cuales grasas saturadas: 0g
Hidratos de carbono:	28g	- de los cuales azúcar: 1g
Proteínas:	6g	
Sodio:	0,98g	

### Fecha de caducidad:

18 meses a partir de la fecha de fabricación a -18°C. No volver a congelar el producto una vez descongelado!

### Origen:

Tailandia

### Embalaje:

Unidad de venta:	Una caja de embalaje contiene 3 envases de catering de 0,876kg	
Contenido por envase de catering:	12 variaciones	42 pcs. = 876g
Paletización:	120 Cajas de embalaje (10 capas à 12 cajas cada una)	
EAN UV	4019859829317	
EAN Envase de catering:	4019859929314	
EU APPROVAL No.:	TH 1406	

### Instrucciones de regeneración:

#### Zubereitungsempfehlung:



Retirar la bandeja de la bolsa al vacío. Colocar el sushi uno por uno en una bandeja, dejando espacio entre ellos y sin tapar. Descongelar a temperatura ambiente (a unos 25 °C) durante unos 75 minutos (temperatura en el núcleo de hasta +3°C). ¡EL SUSHI NO DEBE DESCONGELARSE NUNCA EN UN EQUIPO DE REFRIGERACIÓN, FRIGORÍFICO O DENTRO DEL ENVASE!