

## 12804 Crujiente de Langostino ca. 15g +/-1



### Estado:

frito, congelado

### Ingredientes:

GAMBA (42%) (Litopenaeus Vannamei; criado Vietnam), PASTA DE TRIGO (HARINA DE TRIGO, agua, sal, ACEITE DE SOJA), agua, Salsa de ostras vegetariana (SALSA DE SOJA (agua, HABAS DE SOJA, sel, HARINA DE TRIGO), agua, azúcar, sel, especias, colorante: color caramelo, almidón de maíz), SALSA DE PESCADO (PESCADO, sal, agua), ACEITE DE SOJA, azúcar, HARINA DE TRIGO, sal, ajo, especias, hierbas.

### Alérgenos:

cereales que contienen gluten (trigo) y productos derivados, pescado y productos a base de pescado, crustáceos y productos a base de crustáceos, soja y productos a base de soja

### 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:	862,52kJ / 206,01k	
Grasas:	9,96g	- de las cuales grasas saturadas: 2,49g
Hidratos de carbono:	15,91g	- de los cuales azúcar: 0,82g
Proteínas:	13,18g	
Sodio:	1,06g	

### 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:

Vietnam

### Embalaje:

Unidad de venta: Una caja de embalaje contiene 4 envases de catering de 3kg

Contenido por envase de catering:	ca. 200 pzs. de . 15g = 3kg
Paletización:	30 UV (5 capas de 6 cajas cada una)
EAN UV:	4019859128045
EAN Envase de catering:	4019859928041
EU APPROVAL No.:	DL 389

### Instrucciones de regeneración:

Recomendamos llevar a cabo el proceso de regeneración en estado congelado y sin haber efectuado un descongelamiento previo. Todas nuestras recomendaciones de preparación están basadas en este procedimiento. Los tiempos y las temperaturas de regeneración indicados corresponden a valores orientativos calculados y pueden variar según el grado de ocupación del horno y el equipamiento técnico del horno de vapor combinado.



Horno de vapor combinado (PRECALENTADO, por aire caliente) 200 °C, 7 minutos.

PRODUCTO FRITO LISTO PARA EL CONSUMO: ¡NO es necesario volver a freír! Basta con recalentar en el horno de vapor combinado. De esta forma se evita la absorción/consumo de aceite y calorías adicionales, y el producto se mantiene crujiente incluso después que se ha enfriado.