

¡Atención! El curry en polvo utilizado para este producto contiene el alérgeno APIO. Las etiquetas de este producto se corregirán en la próxima producción.



Cien Fuegos
GASTRONOMÍA

12831 "Samosa" (empanadilla vegetariana), ca. 16g +/-1



Estado:

frito, congelado

Ingredientes:

relleno (patatas, cebolla, guisantes, fideos transparentes (vigna radiata, guisantes, agua), col blanca, zanahorias, cebollas dulces, **curry en polvo (con APIO)**, azúcar, ACEITE DE SOJA, sal, aroma natural), PASTA DE TRIGO (HARINA DE TRIGO, almidón de maíz, agua, sal, ACEITE DE SOJA).

Alérgenos:

cereales que contienen gluten (trigo) y productos derivados, soja y productos a base de soja, apio 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:	615kJ / 147kcal	
Grasas:	3,5g	- de las cuales grasas saturadas: 0g
Hidratos de carbono:	25,1g	- de los cuales azúcar: 2,6g
Proteínas:	3,86g	
Sodio:	1,42g	

Fecha de caducidad:

24 a partir de la fecha de fabricación a - 18°C (No volver a congelar el producto una vez descongelado!!)

Origen

Manufactory China

Embalaje:

Unidad de venta (UV Langenbach):	La caja de embalaje contiene 4 Envases de catering de 2,56kg
Contenido por envase de catering:	ca. 160 pzs. de 16g = 2,56kg
Paletización	42 UV (9 capas de 4+6H cajas cada una)
EAN UV Langenbach:	4019859128311
EAN Envase de catering:	4019859928317

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.



200°C ca. 8 Min.