



Bacalao en aceite de oliva virgen con guiso de manitas de lechazo

Ficha técnica:
FT_Bacalao manitas

Enero 2021



Alérgenos	Contiene	Trazas	Ingredientes:
Gluten	SI	NO	<i>Bacalao</i> ; Bacalao, aceite de oliva, sal. <i>Manitas</i> : Manos de lechazo, cebolla, pimiento rojo, jamón serrano, chorizo, puerro, zanahoria, VINO BLANCO (SULFITOS), aceite de oliva, pimentón HARINA (GLUTEN), sal.
Crustáceos	NO	NO	
Huevos	NO	NO	
Pescado	SI	NO	
Cacahuetes	NO	NO	
Soja	NO	NO	
Leche	NO	NO	
Frutos secos	NO	NO	
Apio	NO	NO	
Mostaza	NO	NO	
Sésamo	NO	NO	
Dióxido de azufre	SI	NO	
Moluscos	NO	NO	
Altramuces	NO	NO	
Método de conservación:			<p>ES 26.020916/ZA CE</p>
Producto descongelado, conservar en frío. No volver a congelar. Una vez abierto consumir antes de 24 horas.			
Método de empleo:			
Calentar en un cazo o el microondas el guiso de manitas. Introducir el bacalao con bolsa en agua hirviendo durante al menos 8 minutos.			
Vida útil:			Peso NETO: 1 RACION
14 días desde su elaboración. Se garantizan 7 días desde su recepción.			2 tacos de Bacalao de 90 grs con aceite de oliva 120 grs de guiso de manitas de lechazo