

	<p align="center">CROQUETA DE CABRALES CON MEMBRILLO A LA SIDRA</p>
<p align="center">DATOS DE LA EMPRESA</p>	<p>GOES GASTRONÓMICA S.L. Monasterio de las Descalzas Reales, 23 Políg. Industrial Alcalde Caballero 50.014 ZARAGOZA TFNO: 976 92 70 85 info@goesgastronomica.com</p>
<p align="center">DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p>	<p>Croqueta de cabrales con membrillo a la sidra</p>
<p align="center">GRAMAJES</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 84 gr Croquetón ✓ 42 gr Croqueta ✓ 21 gr Cocktail
<p align="center">COMPOSICIÓN E INGREDIENTES</p>	<p>Leche (lactosa y proteína láctea), nata (lactosa y proteína láctea), harina de trigo (gluten), pan rallado (gluten), Cabrales 6% (lactosa y proteína láctea), sidra 5% (sulfitos), mantequilla (lactosa y proteína láctea), membrillo 3,5%, sal, albumina (huevo) y antiespumante alimentario.</p>
<p align="center">ANÁLISIS NUTRICIONAL</p>	<p align="center">Por cada 100 gr de producto</p> <p>Energía: 711 kJ/170 kcal Grasas: 9.40 gr De las cuales saturadas 5.60 gr Hidratos de carbono: 15.30 gr De los cuales azucares 3.50 gr Proteínas: 5.00 gr Sal 0.69 gr</p>
<p align="center">ENVASES Y EMBALAJE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Croquetón: caja de 4 kg aprox., contiene 4 bolsas de 1 kg con 12 unid cada bolsa Total: 48 unid * caja ✓ Croqueta: caja de 4 kg aprox., contiene 4 bolsas de 1 kg con 24 unid cada bolsa Total: 96 unid * caja ✓ Cocktail: caja de 4 kg aprox., contiene 4 bolsas de 1 kg con 48 unid cada bolsa Total: 192 unid * caja

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	<ul style="list-style-type: none">✓ Almacenamiento: en cámara congelada✓ Transporte: en vehículos refrigerados
CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN	<ul style="list-style-type: none">✓ Conservación: en congelación a -18° C en refrigeración entre 0°C y 4°C✓ Recomendaciones: descongelar en refrigerador el día anterior. Freír (175°C) en abundante aceite. Una vez descongeladas consumir antes de 48h.
DESCRIPCIÓN DEL LOTE	<ul style="list-style-type: none">✓ Aparece identificada en cada una de las bolsas y cajas
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	<ul style="list-style-type: none">✓ 1 año a partir de la fecha de su elaboración
ALÉRGENOS	<ul style="list-style-type: none">✓ Lactosa y proteína láctea✓ Gluten✓ Huevo✓ Sulfitos
CONTROLES Y CERTIFICACIONES	<ul style="list-style-type: none">✓ APPC✓ Auditoría Internas✓ Controles Sanitarios y de calidad