



CROQUETA DE MORCILLA CON PERAS AL VINO TINTO

DATOS DE LA EMPRESA
Nº RGSEAA 26.019935 / Z
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
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Croqueta de Morcilla con Peras al Vino Tinto

GRAMAJES

- ✓ 84 gr Croquetón
- ✓ 42 gr Croqueta
- ✓ 21 gr Cocktail

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES

Leche (**lactosa y proteína láctea**), nata (**lactosa y proteína láctea**), morcilla (10,08%) (**frutos de cáscara y soja**), pera (9,03%), harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**lactosa y proteína láctea**), pan rallado (**gluten**), vino tinto (5,6%) (**Sulfitos**), albúmina (**huevo**) y sal

ANÁLISIS NUTRICIONAL
Por cada 100 gr de producto
Energía: 715 kJ/171 kcal

Grasas: 8,90 gr

De las cuales saturadas 5,10 gr

Hidratos de carbono: 12,00 gr

De los cuales azúcares 3,30 gr

Proteínas: 5,20 gr

Sal 0,52 gr

ENVASES Y EMBALAJE

- ✓ **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

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