

CROQUETAS DE PUERRO CONFITADO ZANAHORIA Y DÁTILES

EXQUISITAS
CROQUETAS GOURMET
ARTESANAS



CUBILLO
PREMIUM
MILK

CROQUETAS DE PUERRO CONFITADO ZANAHORIA Y DÁTILES

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Croquetas artesanas congeladas de puerro confitado, zanahoria y dátiles.

VIDA DEL PRODUCTO DESDE FABRICACIÓN

1 año a -18° C.

PRINCIPALES INGREDIENTES

Mantequilla, leche, aceite, zanahoria, dátil, puerro, pan rallado, cebolla, encolante y sal.

INGREDIENTES (por 1 kg de croquetas)

Zanahoria (18%), puerros (8%) y dátiles (7,5%). Leche entera cremosa de vaca. Mantequilla (15%). Cebolla. Harina (13,5%) y encolante especial (contienen: harina de trigo, almidón de trigo, sal y espesante [E-464]). Pan rallado (harina de trigo, agua, sal y levadura). Producto congelado. Puede contener trazas de: pescados, crustáceos y mariscos.

OMGs: No.

DIRIGIDO A

Personas de cualquier edad, excepto alérgicos a algún ingrediente.

USO PREVISTO

Restauración y alimentación en general.

REGISTRO SANITARIO

26.016330/m

DIMENSIONES Y PESOS DE UNIDAD (aprox.)

Croquetón	5x3 cm; peso de 40 g
Croqueta estándar	3x1,8 cm; peso de 25 g
Croqueta cóctel	1,5x1,2 cm; peso de 15 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Valor muestra	Valor límite
Listeria Monocytogenes (M.A basado ISO 11290)	Ausencia/25g	Ausencia/25 g
Salmonella spp. (M.A basado ISO 6579)	Ausencia/25g	Ausencia/25 g
Escherichia Coli (M.A basado ISO 16649-2)	< 1x101 ufc/g	< 1x102 ufc/g
Staphilococcus Aureus (ISO 6888)	< 1x101 ufc/g	< 1x102 ufc/g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Artesanal.

Olor: Suave, indicando claramente los ingredientes.

Sabor: Natural e intenso a la vez con un toque dulce.

Consistencia: Crujiente por fuera y cremosa por dentro.

VALORES NUTRICIONALES

Valor energético	710 kJ/169,9 kcal
Grasas	12,3 g
de las cuales: saturadas	7,1 g
Hidratos de carbono	10,1 g
de las cuales: azúcares	3,3 g
Proteínas	4,9 g
Sal	0,12 g

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Ingredientes: Cereales con gluten, lactosa, frutos, aceites.

INSTRUCCIONES DE USO Y MÉTODO DE PREPARACIÓN

Freír directamente en freidora, con el aceite a 170° C, durante 5 minutos las de 40 g, 3 minutos las de 25 g y 2 minutos las de 15 g.

No volver a congelar una vez descongelado.



CUBILLO
PREMIUM
MILK

CUBILLO PREMIUM MILK, SL
Avenida Valle, s/n
Móstoles, Madrid (España)
Teléfono +34 916 043 059
info@cubillopremiummilk.com
www.cubillopremiummilk.com