



CANELONES DE FOIE Y TRUFA



INGREDIENTES

Leche desnatada en polvo reconstituida, producto **lácteo** reconstituido (agua, **lactosa**, grasa de **leche**, proteínas de **leche**), pasta alimenticia (harina y sémola de **trigo**, agua), carne de cerdo (8%), carne de pollo (7,4%), agua, aceite de girasol, bloc de foie gras (3,5%), harina de **trigo**, cebolla, **queso** Emmental (2,3%), almidón modificado, almidón de maíz, sal, zanahoria, pan rallado (harina de **trigo**, levadura, sal y dextrosa de maíz), trufa (0,3%), brandy, aroma natural, especias y setas (Trompeta Laumont). Consultar **trazas alérgenos**.

ALÉRGENOS

Contiene: gluten y leche.

Este producto ha sido elaborado en una fábrica que emplea: **huevo, soja, crustáceos, pescado, moluscos, frutos de cáscara y apio**

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

Microondas: Retirar el envoltorio de plástico, colocar el producto en un recipiente adecuado (retirando la bandeja de aluminio) y calentar a máxima potencia (800W) durante 7-8 minutos.

Horno: Precalentar el horno hasta llegar a 200°C. Retirar el envoltorio de plástico y colocar la bandeja en el horno a media altura. Calentar durante 45-50 minutos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional media	100 g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	680/163	8%
Grasas (g)	10	14%
de las cuales saturadas (g)	5,3	27%
Hidratos de carbono (g)	9,9	4%
de los cuales azúcares (g)	2,2	3%
Fibra alimentaria (g)	1,7	-
Proteínas (g)	7,3	15%
Sal (g)	0,75	13%

IR*: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)