



ALBÓNDIGAS SUECAS



INGREDIENTES

Carne de cerdo (29%), pollo* (29%), agua, cebolla frita (cebolla, aceite de girasol), aceite de girasol, pan rallado [harina y gluten de **trigo**, agua, sal, grasa de palma, levadura, gasificantes (E 450, bicarbonato sódico), emulgente (E 471)], proteína de **soja**, sal, **huevo** en polvo, especias, suero de **leche**, azúcar, ajo y harina de **trigo**. *Carne separada mecánicamente de pollo. **Consultar trazas de alérgenos.**

ALÉRGENOS

Contiene gluten, leche, huevo y soja.

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

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

Horno: Precalentar el horno hasta llegar a 220°C. Poner las albóndigas en una bandeja especial para el horno y calentar durante 15-17 minutos.

Microondas: Poner las albóndigas en un recipiente adecuado para microondas y calentar a máxima potencia (800W) durante 4-5 minutos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional media	100 g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	844/203	10%
Grasas (g)	14	20%
de las cuales saturadas (g)	2,8	14%
Hidratos de carbono (g)	4,8	2%
de los cuales azúcares (g)	2,2	2%
Fibra alimentaria (g)	1,6	-
Proteínas (g)	14	29%
Sal (g)	1,5	25%

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