



CANELONES DE CARNE



INGREDIENTES

Salsa bechamel (49%): Agua, **leche** desnatada en polvo reconstituida, margarina [grasa de palma, aceite de girasol, agua, sal, emulgente (E 471), acidulante (ácido cítrico), aromas], harina de **trigo**, suero de **leche**, grasa de palma y/o coco, almidón modificado, sal, almidón y especia.

Relleno (29%): Pollo* (26,3%), agua, cerdo* (19,3%), cebolla, tocino de cerdo, **leche** desnatada en polvo reconstituida, extracto proteico de cerdo, pan rallado (harina y salvado de **trigo**, agua, sal, levadura), texturizado de **trigo**, proteína de **soja**, manteca de cerdo, margarina [grasa de palma, aceite de girasol, agua, sal, emulgente (E 471), acidulante (ácido cítrico), aromas], sal, suero de **leche**, grasa de palma y/o coco, vino, harina de **trigo**, almidón modificado, caldo deshidratado de pollo, potenciadores del sabor (E 621, E 627, E 631), almidón, especias (contiene **apio**) y dextrosa. *Carne separada mecánicamente de pollo y cerdo. Porcentajes calculados en base al relleno.

Pasta alimenticia: Harina y sémola de **trigo**, agua. **Queso** Emmental.
Consultar **trazas de alérgenos**.

ALÉRGENOS:

Contiene: leche, gluten, soja y apio.

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

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

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 55-60 min. Para gratinar cambiar el fuego del horno a grill a 200°C.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional media	100 g	Porción de 250 g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	686/164	1714/411	21%
Grasas (g)	9,5	24	34%
de las cuales saturadas (g)	3,9	9,9	49%
Hidratos de carbono (g)	10	26	10%
de los cuales azúcares (g)	1,2	3,1	3%
Fibra alimentaria (g)	1,7	4,2	-
Proteínas (g)	8,4	21	42%
Sal (g)	0,50	1,3	8%

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

Este envase contiene 4 porciones aproximadamente.