

Obrador Merengue Artesanos. Sistema de autocontrol.

Información alimentaria.

Producto: Buñuelos de chocolate.

Fecha de actualización: 13 de agosto de 2024

Ingredientes: Agua, harina de TRIGO, HUEVOS, almidón de maíz y arroz, azúcar, cacao en polvo, aromas, grasas y aceites vegetales, LECHE y sal.

Vida útil: Consumo preferente entre 4 / 5 días una vez elaborados.

Conservación del producto: Conservar en refrigeración entre [4 – 8 °C]

CUADRO DE ALÉRGENOS : RE 1169 / 2011 – 25 DE OCTUBRE.

1ª fila (en rojo presencia / en blanco ausencia) /// 2ª fila (en verde posibles trazas / en blanco ausencia de trazas).

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS SECOS	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUZ	MOLUSCOS
■		■				■							
					■		■			■		■	

Obrador Merengue Artesanos. Sistema de autocontrol.

Información alimentaria.

Producto: Buñuelos de crema.

Fecha de actualización: 13 de agosto de 2024

Ingredientes: Agua, harina de TRIGO, HUEVOS, almidón de maíz y arroz, azúcar, aromas, grasas y aceites vegetales, LECHE y sal.

Vida útil: Consumo preferente entre 4 / 5 días una vez elaborados.

Conservación del producto: Conservar en refrigeración entre [4 – 8 °C]

CUADRO DE ALÉRGENOS : RE 1169 / 2011 – 25 DE OCTUBRE.

1ª fila (en rojo presencia / en blanco ausencia) /// 2ª fila (en verde posibles trazas / en blanco ausencia de trazas).

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS SECOS	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUZ	MOLUSCOS
■		■				■							
					■		■			■		■	

Obrador Merengue Artesanos. Sistema de autocontrol.

Información alimentaria.

Producto: Buñuelos de nata.

Fecha de actualización: 13 de agosto de 2024

Ingredientes: Agua, harina de TRIGO, HUEVOS, almidón de maíz y arroz, azúcar, aromas, grasas y aceites vegetales, LECHE y sal.

Vida útil: Consumo preferente entre 4 / 5 días una vez elaborados.

Conservación del producto: Conservar en refrigeración entre [4 – 8 °C]

CUADRO DE ALÉRGENOS : RE 1169 / 2011 – 25 DE OCTUBRE.

1ª fila (en rojo presencia / en blanco ausencia) /// 2ª fila (en verde posibles trazas / en blanco ausencia de trazas).

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS SECOS	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUZ	MOLUSCOS
■		■				■							
					■		■			■			