

ESPIRALES HERVIDOS

138554



SEGUNDO

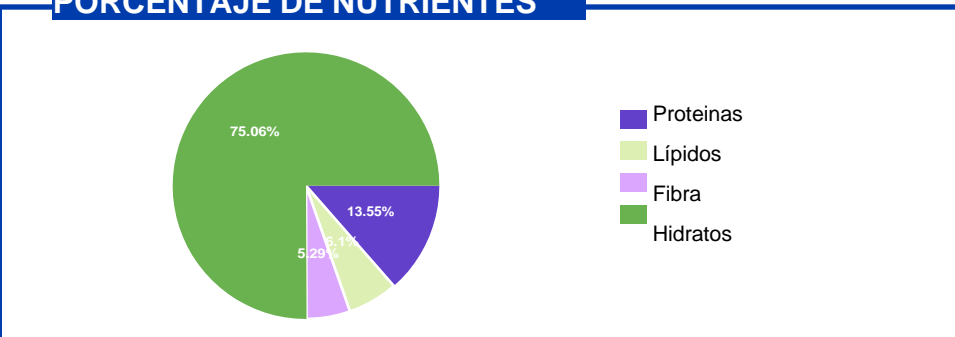
INGREDIENTES

PRODUCTO	PESO BRUTO (g) (Para 100 raciones)
ESPIRAL 5 KG	6000
ACEITE OLIVA SUAVE 5 L	250

ELABORACIÓN DEL PLATO



PORCENTAJE DE NUTRIENTES



ALÉRGENOS

CONTIENE GLUTEN

CRUSTÁCEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LACTEOS

TRAZAS

FRUTOS DE CASCARA

APIO

MOSTAZA

GRANOS DE SÉSAMO

MOLUSCO

ALTRAMUCES

SULFITOS

E-X

* La información sobre alérgenos ha sido obtenida de los datos facilitados por los proveedores y puede estar sujeta a cambios por lo que siempre debe cotejarse con la lectura de etiqueta u otro soporte facilitado por el proveedor.



ESPIRALES HERVIDOS

138554

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

CONSERVACIÓN:

Para platos fríos: Conservar por debajo de 8° C hasta el consumo, elaborar con la menor antelación.

Para platos calientes: Platos calientes, realizar un tratamiento térmico por encima de 75° C y mantener por encima de 65° C hasta el consumo.

CONSUMO:

Consumo inmediato.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

ENERGÍA KCal(kj/kcal)	995.78/238	COLESTEROL (mg)	0	NIACINA (mg)	2.64	MAGNESIO (mg)	28.8
LÍPIDOS (g)	3.46	VITAMINA A (mcg)	0.11	VITAMINA D (mcg)	0	POTASIO (mcg)	141.6
GRASAS SATURADAS (g)	0.5	VITAMINA B1 (mg)	0.05	VITAMINA E (mg)	205.5	SODIO (mg)	4.2
HID. DE CARBONO (g)	42.54	VITAMINA B2 (mg)	0.04	RETINOL (mg)	0	YODO (mcg)	6
AZUCARES(g)	1.56	VITAMINA B6 (mg)	0.07	CAROTENOS (mg)	0	SELENIO (mg)	37.32
PROTEINAS (g)	7.68	ÁCIDO FÓLICO (mg)	10.8	CALCIO (mg)	14.4	ZINC (mg)	0.72
SAL (mg)	0.01	VITAMINA B12 (mg)	0	FOSFORO (mg)	90		
FIBRA (g)	3	VITAMINA C (mg)	0	HIERRO (mg)	1.09		

CALDO DE POLLO

209767



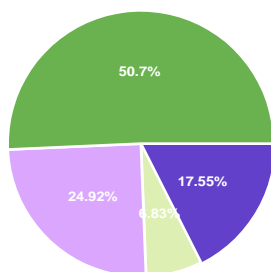
PRIMERO

INGREDIENTES

PRODUCTO	PESO BRUTO (g) (Para 100 raciones)
POLLO MUSLO S/H S/P	3000
ZANAHORIA 25/35 MM	3000
CALABACIN	3000
PIMIENTO VERDE	2000
PIMIENTO ROJO	2000
CEBOLLA 75+ MM	500
APIO RALLADO LT 5KG (PNE 2500G)	200
SAL MARINA GORDA 1 KG SERHOS	25

ELABORACIÓN DEL PLATO

PORCENTAJE DE NUTRIENTES



■ Proteinas
■ Lípidos
■ Fibra
■ Hidratos

ALÉRGENOS



* La información sobre alérgenos ha sido obtenida de los datos facilitados por los proveedores y puede estar sujeta a cambios por lo que siempre debe cotejarse con la lectura de etiqueta u otro soporte facilitado por el proveedor.



CALDO DE POLLO

209767

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

CONSERVACIÓN:

Para platos fríos: Conservar por debajo de 8° C hasta el consumo, elaborar con la menor antelación.

Para platos calientes: Platos calientes, realizar un tratamiento térmico por encima de 75° C y mantener por encima de 65° C hasta el consumo.

CONSUMO:

Consumo inmediato.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

ENERGÍA KCal(kj/kcal)	113.73/27.18	COLESTEROL (mg)	0	NIACINA (mg)	0.65	MAGNESIO (mg)	11.37
LÍPIDOS (g)	0.48	VITAMINA A (mcg)	496.55	VITAMINA D (mcg)	0	POTASIO (mcg)	205.27
GRASAS SATURADAS (g)	0.14	VITAMINA B1 (mg)	0.05	VITAMINA E (mg)	462.83	SODIO (mg)	116.78
HID. DE CARBONO (g)	3.59	VITAMINA B2 (mg)	0.04	RETINOL (mg)	0	YODO (mcg)	2.92
AZUCARES(g)	3.54	VITAMINA B6 (mg)	0.15	CAROTENOS (mg)	2855.49	SELENIO (mg)	0.75
PROTEINAS (g)	1.24	ÁCIDO FÓLICO (mg)	21.16	CALCIO (mg)	18.7	ZINC (mg)	0.19
SAL (mg)	0.29	VITAMINA B12 (mg)	0	FOSFORO (mg)	29.8		
FIBRA (g)	1.76	VITAMINA C (mg)	46.84	HIERRO (mg)	0.46		

SALSA BOLOÑESA MIXTA

209768

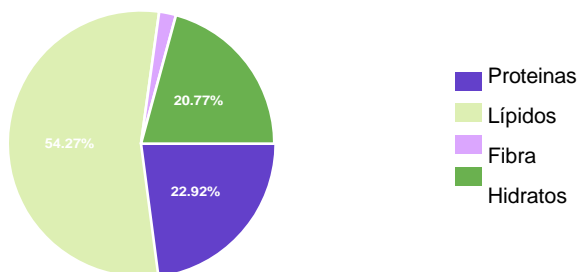


INGREDIENTES

PRODUCTO	PESO BRUTO (g) (Para 100 raciones)
TOMATE TRITURADO LT (PNE 4 KG) 4,25 KG FELICE	5000
PREPARADO DE CARNE PICADA MIXTA 2 KG CJ 10	3000
TOMATE FRITO LT (PNE 2,55 KG) 2,65 KG FELICE	2550
ZANAHORIA CUBO	500
ACEITE OLIVA SUAVE 5 L	500
PIMIENTO ROJO DADO	250
PIMIENTO VERDE DADO	250
AZUCAR BLANQUILLA 1KG	200
SAL MARINA GORDA 1 KG SERHOS	100
AJO PELADO	50
TOMILLO MOLIDO 400 G	40
PIMENTON DULCE BT 1KG (PN 920G)	25
LAUREL HOJA BOTE 150 GR	5

ELABORACIÓN DEL PLATO

PORCENTAJE DE NUTRIENTES



ALÉRGENOS



* La información sobre alérgenos ha sido obtenida de los datos facilitados por los proveedores y puede estar sujeta a cambios por lo que siempre debe cotejarse con la lectura de etiqueta u otro soporte facilitado por el proveedor.



SALSA BOLOÑESA MIXTA

209768

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

CONSERVACIÓN:

Para platos fríos: Conservar por debajo de 8° C hasta el consumo, elaborar con la menor antelación.

Para platos calientes: Platos calientes, realizar un tratamiento térmico por encima de 75° C y mantener por encima de 65° C hasta el consumo.

CONSUMO:

Consumo inmediato.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

ENERGÍA KCal(kj/kcal)	579.66/138.54	COLESTEROL (mg)	17.7	NIACINA (mg)	2.09	MAGNESIO (mg)	10.69
LÍPIDOS (g)	11.27	VITAMINA A (mcg)	94.31	VITAMINA D (mcg)	0	POTASIO (mcg)	115.26
GRASAS SATURADAS (g)	3.21	VITAMINA B1 (mg)	0.02	VITAMINA E (mg)	391.22	SODIO (mg)	571.56
HID. DE CARBONO (g)	4.31	VITAMINA B2 (mg)	0.07	RETINOL (mg)	0	YODO (mcg)	0.76
AZUCARES(g)	2.53	VITAMINA B6 (mg)	0.12	CAROTENOS (mg)	458.69	SELENIO (mg)	0.11
PROTEINAS (g)	4.76	ÁCIDO FÓLICO (mg)	6.43	CALCIO (mg)	16.11	ZINC (mg)	1.01
SAL (mg)	1.43	VITAMINA B12 (mg)	0.3	FOSFORO (mg)	36.82		
FIBRA (g)	0.42	VITAMINA C (mg)	5.69	HIERRO (mg)	1.08		

SALTEADO DE POLLO

46121



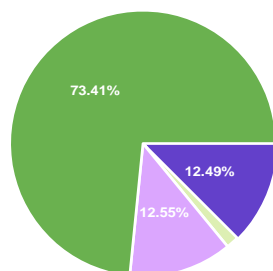
SEGUNDO

INGREDIENTES

PRODUCTO	PESO BRUTO (g) (Para 100 raciones)
POLLO MUSLO S/H S/P	12000
PATATA IV GAMA ENTERA	10000
PIMIENTO ROJO DADO	2000
ZANAHORIA CUBO	2000
VINO BLANCO D GARCIA 1L BRIK	1000
AJO PELADO	200
VINAGRE VINO BLANCO 1L SERHOS	100
PEREJIL (MANOJO) 500G	100
PIMENTON DULCE BT 1KG (PN 920G)	50

ELABORACIÓN DEL PLATO

PORCENTAJE DE NUTRIENTES



- Proteinas
- Lípidos
- Fibra
- Hidratos

ALÉRGENOS



* La información sobre alérgenos ha sido obtenida de los datos facilitados por los proveedores y puede estar sujeta a cambios por lo que siempre debe cotejarse con la lectura de etiqueta u otro soporte facilitado por el proveedor.



SALTEADO DE POLLO

46121

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

CONSERVACIÓN:

Para platos fríos: Conservar por debajo de 8° C hasta el consumo, elaborar con la menor antelación.

Para platos calientes: Platos calientes, realizar un tratamiento térmico por encima de 75° C y mantener por encima de 65° C hasta el consumo.

CONSUMO:

Consumo inmediato.

VALORACIÓN NUTRICIONAL

ENERGÍA KCal(kj/kcal)	378.75/90.52	COLESTEROL (mg)	0	NIACINA (mg)	2.16	MAGNESIO (mg)	28.15
LÍPIDOS (g)	0.37	VITAMINA A (mcg)	428.8	VITAMINA D (mcg)	0	POTASIO (mcg)	537.46
GRASAS SATURADAS (g)	0.09	VITAMINA B1 (mg)	0.13	VITAMINA E (mg)	322.12	SODIO (mg)	15.42
HID. DE CARBONO (g)	17.37	VITAMINA B2 (mg)	0.07	RETINOL (mg)	0	YODO (mcg)	3.97
AZUCARES(g)	2.88	VITAMINA B6 (mg)	0.41	CAROTENOS (mg)	1991.52	SELENIO (mg)	1.84
PROTEINAS (g)	2.95	ÁCIDO FÓLICO (mg)	30.02	CALCIO (mg)	16.99	ZINC (mg)	0.46
SAL (mg)	0.04	VITAMINA B12 (mg)	0	FOSFORO (mg)	66.2		
FIBRA (g)	2.97	VITAMINA C (mg)	43.04	HIERRO (mg)	0.84		