

## BITTERBALLEN

### IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



**Descripción:** Bitterballen de Ad van Geloven, con 10% carne desmenuzada tiene un sabroso relleno de ragú suave y cremoso cubierto con un rebozado crujiente.

### INGREDIENTES

Agua, 15% carne de caballo, pan rallado (harina de **trigo**, harina de **trigo** integral, aceite de girasol, levadura, sal, agua, salvado de **trigo**, azúcar, linaza, margarina, extracto de malta (contiene cebada), harina de **trigo**, líquido de mezcla (agua, harina de **trigo**, almidón de trigo, espesantes: goma guar, goma xantana, sal), aceite de palma, hidrolizado de proteína de soja, gelatina bovina, sal, hierbas y especias, espesantes: E464, E466, aroma (contiene **trigo**, **soja**), potenciadores del sabor: E621, E631, fibra de **trigo**, maltodextrina. 15% carne de caballo corresponde a 10% carne de caballo cocida. Puede contener trazas de maní. Los números "E" son de la UE excipientes aprobados.

### ALÉRGENOS

Para alérgenos, incluidos los cereales que contienen gluten, ver ingredientes en **NEGRITA**

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético KJ / Kcal	747 KJ / 179 Kcal
Grasas	8.4 g
de las cuales saturadas	4.0 g
Hidratos de carbono	18 g
de los cuales azúcares	1.5 g
Fibra	2.675 g
Proteínas	6.4 g
Sal	1.0 g

## INSTRUCCIONES DE USO

---

Caliente grasa o aceite a 180°C.

Tiempos de cocción: Descongelado 3 minutos, congelado 5 minutos.

Cocinar en una freidora normal no más de 10 bitterballen al mismo tiempo. No exceda el tiempo máximo de cocción y la temperatura de cocción indicada.

## PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

---

Organismo	Unidad	Estandar
Recuento total	ufc/g	<1000000
Enterobacterias	ufc/g	<10000
Salmonella	25 g	Ausente
Listeria monocytogenes	ufc/g	<100

## CONSERVACIÓN

---

Conservar a -18°

## VIDA ÚTIL

---

Desde su producción: 12 meses

## EMBALAJE

---

Unidades:	100x25g
Peso neto:	2500 g
Embalaje (LxAnxAI):	Caja (296 mm x 246 mm x 98 mm)
Código de barras:	8710861002106