## **FICHA TÉCNICA**

Empresa	FINDUS ESPAÑA S.L.U.
Código Producto	96014124
Nombre Producto	Croquetas Jamón Ibérico
Denominación legal	Croquetas de jamón y paleta ibéricos y paleta curada ultracongeladas con 1,9% de aceite de oliva
Marca	La cocinera
Gama	Recetas artesanas
IVA	10%

	EAN	7613033013027
	Envase	bolsa
	Peso neto (g)	400
C	Peso bruto (g)	406
	Contenido en unidades (si aplica)	n/a
	Dimensiones h*I*a (mm)	190*35*190
	Vida útil (meses)	18

	Embalaje	caja
U	Dimensiones h*I*a (mm)	195*400*200
V	EAN	7613033013034
	CU/UV	10
	Peso neto (kg)	4,00
	Peso bruto (kg)	4,29

	UV/capa	12
	Capas/ Pallet	9
A L	UV/Pallet	108
L E	Altura (mm)	1905
	Peso bruto pallet (kg)	489
	EAN	28434702001175

Razón Social	Findus España, S.L.U. C/ Campezo nº1 Parque Empresarial Las Mercedes Edificio 4-planta 3ª Madrid 28022
Conservación	PRODUCTO ULTRACONGELADO En el frigorífico: 1 día En el congelador a –18 ° C: Ver fecha de consumo preferente Para conservar las propiedades de este producto, no volver a congelar una vez descongelado. En caso de duda, contacte con el servicio de Atención al Consumidor.



LECHE desnatada reconstituida, agua, almidón de TRIGO, pan rallado (contiene TRIGO), jamón y paleta ibéricos 8,9% (jamón ibérico, paleta ibérica, sal, antioxidante: nitrato potásico), paleta curada 6,1% (paleta, sal, azúcar, antioxidantes: ascorbato sódico, nitrato potásico y nitrito sódico, estabilizante: citrato trisódico), aceite de oliva 1,9%, aroma natural y aroma de humo de primera condensación.

Puede contener pescado y moluscos

Ingredientes

Alérgenos TRIGO, LECHE,

EN SARTÉN/FREIDORA

1. Calentar abundante aceite en una sartén de tamaño mediano hasta que esté bien caliente o en freidora a 175ºC

2. Freír las croquetas, sin descongelar, aprox 4 minutos, hasta que estén doradas. Dar la vuelta para que se doren uniformemente.

Información Nutricional		Por 100 g
Energía	kJ	712
Ellergia	kcal	169
Grasas	g	4,8
De las cuales saturadas	g	1,4
Hidratos de carbono	g	24
De los cuales azúcares	g	1,7
Fibra	g	0,7
Proteínas	g	7,1
Sal	g	0,96