



## Croquetas de Boletus de temporada prefritas

Elaboramos nuestras croquetas con Boletus de temporada procedentes de la Sierra de Gata y Zamora, leche de vacas de los pastos Cántabros y mantequilla de los Valles Pasiegos. Y las prefreimos para que queden crujientes y cremosas al prepararlas en tu airfryer o al horno.

Información	Ficha técnica	E.T. 10.02.02		Rev. 00		
				Fecha: 05/04/2024		
	Producto	Croquetas de <i>boletus edulis</i> Prefritas				
	Ingredientes	<b>Leche</b> , Boletus: ( <i>Boletus edulis</i> (18%), cebolla, puerro, sal, vino ( <b>sulfitos</b> ), ajo, pimienta negra, harina de <b>trigo</b> , <b>mantequilla</b> , aceite de girasol, aceite de oliva virgen extra, panko (harina de <b>trigo</b> , levadura, sal), pan rallado (harina de <b>trigo</b> , agua, sal y levadura), encolante: (harina de <b>trigo</b> , almidón de maíz, goma xantana, proteína de <b>soja</b> ), y gelatina.				
	Alergenos	Leche, sulfitos, gluten, soja				
	Puede contener trazas:	Crustáceos, pescado, sésamo, frutos de cáscara, sulfitos, moluscos,				
	REF	BCA150B	EAN	8436534812420	DUN14	18436534812427
		BCA1000B	EAN	8436534812468	DUN14	18436534812465
Barqueta	Peso neto: 150g	Uds Barqueta	6	Uds/Caja	10	
Bolsa	Peso neto: 1Kg	Uds Bolsa	40	Uds/Caja	4	

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100G PRODUCTO

Valor energético	943.4KJ / 227 Kcal
Grasas	14.50 g
de las cuales saturadas	3.6 g
Hidratos de carbono	17.50 g
de los cuales azúcares	4.78 g
Proteínas	5.59 g
Sal	1.1 g

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Rto. Aerobios Mesófilos (ufc/g.)	< 1 x 10 <sup>5</sup>
Rto. Coliformes (ufc/g.)	< 1 x 10 <sup>3</sup>
Rto. E. Coli (ufcl/g.)	< 1 x 10 <sup>1</sup>
Rto. S.Aureus (ufc/g.)	< 1 x 10 <sup>2</sup>
Salmonella	Ausencia / 25g
Rto. Listeria monocytogenes	< 1 x 10 <sup>2</sup>

Características Generales	Vida Útil:	0-5 °C: 5 días / -12 °C: 3 meses -18 °C: Ver consumo preferente Una vez abierto el producto debe conservarse en frío. Consumir antes de 3 días.
	Tª Distribución	Ultracongelado
	Intención de uso y consumo	Este producto debe ser preparado antes de su consumo. (Ver modo de preparación).
	OGM	No contiene
	Origen Leche	España

### MODO DE PREPARACIÓN

Croquetas congeladas

Con Airfryer



Introducir en una freidora de aire a 200°C durante 6-7 min. aprox.

Dejar reposar en plato 1 min.

Al horno



Precalentar a 190°C y hornear durante 7-8 min. aprox.

Dejar reposar en plato 1 min.

Características Organolépticas	Aroma	Propio del boletus
	Aspecto y Sabor	Artesanal. Natural e intenso.
	Consistencia	Crujiente por fuera y jugosa en el interior