



FICHA TÉCNICA DE CROQUETAS DE JAMÓN

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA

AROMA MANCHEGO, S.L
C.I.F. B- 45517916
Carretera Cuerva- Ventas km 3
45127 Ventas con Peña Aguilera. TOLEDO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO – CARACTERÍSTICAS



DESCRIPCIÓN:

Producto congelado, que una vez frito adquiere un agradable color dorado con un interior cremoso de color blanco. El sabor y el aroma son los característicos del jamón curado.

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES:

LECHE, jamón curado 14% (jamón, sal, antioxidante E301, corrector de acidez E331iii, conservador E252, pan rallado (harina de TRIGO, levadura, agua y sal), harina de TRIGO, mantequilla (contiene LECHE), nata (nata de LECHE, proteínas LÁCTEAS, almidón modificado de maíz, emulgentes (mono y diglicéridos de ácidos grasos) y estabilizantes (carragenato y goma guar)), encolante (albúmina de HUEVO, sal, dextrosa, espesante E-412, especias), gelatina de cerdo y sal.

CADUCIDAD:

Un año desde su fecha de elaboración, manteniendo el producto a -18°C.

MODO DE EMPLEO/UTILIZACIÓN:

Mantener a menos de -18°C.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Una vez abierto el envase y descongelado el producto, mantener a temperatura entre 0° - 4°C y consumir en 24 horas.

Descongelar previamente el producto a 5°C y freír con abundante aceite bien caliente a 175°C unas pocas unidades y cuando la croqueta esté dorada sacarlo y dejarlo reposar sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.



FICHA TÉCNICA DE CROQUETAS DE JAMÓN

ENVASES Y EMBALAJES

Envasado en bolsa de pebd termosellada.

Contenido: 1 kg.

Embalado en cajas de cartón.

Contenido: 4 kg

Dimensiones: Largo 275 mm

Ancho 230 mm

Alto 160 mm

ALERGENOS

Leche y lactosa, cereales con gluten, huevo.

Elaborado en una industria que utiliza harina de trigo, crustáceos, sésamo, huevo, sulfitos, soja, pescado, leche y mostaza.

VALORES NUTRICIONALES*

	Por 100 g de producto
ENERGÍA (Kcal)	230
ENERGÍA (Kj)	965
Grasas (g)	9.8
Ácidos grasos saturados (g)	5.55
Hidratos de carbono (g)	26.69
Azúcares (g)	2.44
Proteínas (g)	8.1
Sal (a partir de sodio)	0.97

*Valores nutricionales medios, sujetos a la variabilidad natural de las materias primas.