

# ROLLITOS VUELTA-VUELTA PRIMAVERA



### **INGREDIENTES**

Verduras (46%) (col, zanahoria, cebolla), agua, harina de **trigo**, carne de cerdo (8%), sal, aceite de girasol, salsa de **soja** [dextrosa de **trigo**, agua, habas de **soja**, vinagre de vino, maltodextrina, sal, hidrolizado de proteína vegetal (maíz y **soja**), conservadores (E 211, sorbato potásico), colorante (E 150c)], aroma (contiene **gluten**), caldo deshidratado de pollo, potenciadores del sabor (E 621, E 627, E 631, E 363), especias y azúcar.

**Salsa agridulce:** Tomate, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, vinagre, agua, sal, almidón modificado, estabilizador (goma guar, goma xantana), especias (contiene **apio**) y conservadores (sorbato potásico, E 211). Consultar **trazas de alérgenos**.

## <u>ALÉRGE</u>NOS:

Contiene: gluten y soja.

Este producto ha sido elaborado en una fábrica que emplea: leche, apio, huevo, pescado, crustáceos, moluscos, mostaza, frutos de cáscara y sésamo.

# **PREPARACIÓN**

No es necesario descongelar.

Freidora: Freír los rollitos a 180°C durante 5-5.5 minutos hasta que estén bien dorados.

Sugerencia: freír en pequeñas cantidades para no alterar la temperatura del aceite de fritura.

<u>Sartén</u>: Descongelar los rollitos (2 unidades) durante 1-1.5 minutos al microondas. Precalentar la sartén y añadir una cucharada de aceite (5-6 g) para hacer el rollito a la plancha. Freír, a fuego medio, durante 1.5-2 minutos por cada lado, hasta que la oblea esté fina y crujiente.

Salsa agridulce: Descongelar la bolsita de salsa bajo el agua del grifo (preferentemente caliente)

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional media	100 g	Porción de 50 g/1 ud	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	753/181	377/90	5%
Grasas (g)	9,1	4,6	7%
de las cuales saturadas (g)	1,7	0,9	4%
Hidratos de carbono (g)	19	9,6	4%
de los cuales azúcares (g)	4,3	2,2	2%
Fibra alimentaria (g)	2,3	1,2	-
Proteínas (g)	4,3	2,2	4%
Sal (g)	1,0	0,50	17%