



ROLLITOS HORNO VEGETALES



INGREDIENTES

Verduras (38%) (col, zanahoria, cebolla, judía verde), agua, brotes de judía mung y de bambú (16%), harina de **trigo**, seta negra (1,9%), almidón modificado, **huevo** en polvo, sal, aroma (contiene **gluten** y **mostaza**), azúcar, gasificantes (E 450i, E 500), potenciador del sabor (glutamato monosódico), especias, aceite de girasol, caldo deshidratado de verduras y espesante (E 461). Consultar **trazas de alérgenos**.

ALÉRGENOS:

Contiene gluten, huevo y mostaza.

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

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

Horno: Precalentar el horno a 220°C. Colocar el producto en la bandeja a media altura sobre papel vegetal. Calentar los rollitos durante 15-20 minutos, dándoles la vuelta a mitad de preparación. Dejar reposar algunos minutos.

Freidora: Freír los rollitos a 180°C durante 4.5-5 minutos hasta que estén bien dorados.

Sartén: Freír en abundante aceite bien caliente, a fuego medio, durante 3.5-4 minutos, dándoles la vuelta hasta que estén bien dorados.

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional media	100 g	Porción de 50 g/1 ud	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	734/176	367/88	4%
Grasas (g)	10	5,2	7%
de las cuales saturadas (g)	2,8	1,4	7%
Hidratos de carbono (g)	16	7,9	3%
de los cuales azúcares (g)	3,2	1,6	2%
Fibra alimentaria (g)	2,2	1,1	-
Proteínas (g)	3,7	1,9	4%
Sal (g)	1,8	0,88	29%

IR*: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)
Este envase contiene 4 porciones aproximadamente