



# PECHUGA ESTILO KENTUCKY



## INGREDIENTES

Pechuga marinada (77%): Pechuga de gallina (76%)\*, agua, extracto de levadura, almidón de arroz, sal, aroma, especias, grasa de pollo, cebolla en polvo. \*Porcentaje calculado en base al total de pechuga marinada.

Empanado: preparado para rebozar [harina de **trigo**, almidón de **trigo**, gluten de **trigo**, cebolla en polvo, sal, gasificantes (E450, E500), ajo en polvo, especias (contiene **apio**), colorante (extracto de pimentón)], aceite de girasol y agua. Consultar **trazas de alérgenos**.

## ALÉRGENOS

Contiene gluten y apio.

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

## PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

Freidora: Freír en abundante aceite a 180°C durante 3,5-4 minutos.

Sartén: Freír a fuego medio y en abundante aceite durante 2.5-3 minutos.

Horno (con aire): Precalentar el horno a 220°C, colocar el producto directamente congelado en el horno a media altura y calentar durante 8-9 minutos.

Horno (sin aire): Precalentar el horno a 220°C, colocar el producto directamente congelado en el horno a media altura y calentar durante 13-14 minutos.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional media	100 g (1 porción)	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	973/232	12%
Grasas (g)	13	18%
de las cuales saturadas (g)	4,3	22%
Hidratos de carbono (g)	13	5%
de los cuales azúcares (g)	1,0	1%
Fibra alimentaria (g)	1,7	-
Proteínas (g)	16	32%
Sal (g)	1,25	21%

IR\*: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)