



BUÑUELO DE BACALAO



INGREDIENTES

Agua, harina de **trigo**, aceite de girasol, **bacalao** (6%), **pescado** blanco (5%), suero de **leche**, gasificantes (E 450, bicarbonato sódico), almidón de **trigo**, perejil, cebollino, **huevo** en polvo, ajo, sal, espesante (E 415) y emulgente (E 472e). Consultar **trazas de alérgenos**.

ALÉRGENOS:

Contiene gluten, leche, pescado y huevo.

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

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

Sartén o freidora: Fría los buñuelos directamente, en abundante aceite bien caliente (180°C) durante 2'5 - 3 minutos, hasta que estén bien dorados.

En horno: precalentar el horno a 220°C, colocar los buñuelos en una bandeja a media altura y hornear durante 9-10 minutos. Se recomienda poner papel vegetal si se dispone.

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional media	100 g	Porción de 45 g/5 uds	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	920/220	409/98	5%
Grasas (g)	9,8	4,3	6%
de las cuales saturadas (g)	1,4	0,6	3%
Hidratos de carbono (g)	25	11	4%
de los cuales azúcares (g)	1,7	0,8	1%
Fibra alimentaria (g)	1,2	0,5	-
Proteínas (g)	7,1	3,2	6%
Sal (g)	2,6	1,1	18%

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

Este envase contiene 9 porciones aproximadamente.