



# CROQUETA DE ESPINACAS Y QUESO DE CABRA



## INGREDIENTES

Relleno (88%): producto **lácteo** reconstituido (agua, **lactosa**, grasa de **leche**, proteínas de **leche**), espinacas (19%), **queso** de cabra (15%), harina de **trigo**, almidón de maíz y de **trigo**, cebolla, aroma natural (contiene **leche**), sal, aceite de girasol y especias. (Porcentajes calculados en base al relleno).

Empanado: pan rallado (harina de **trigo**, agua, levadura, sal, dextrosa y cacao), agua, harina de **trigo**, sal y almidón modificado. Consultar **trazas de alérgenos**.

## ALÉRGENOS

Contiene trigo y leche.

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

## PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

Fría las croquetas directamente en sartén o freidora en abundante aceite bien caliente (180°C) durante 5-5.5 minutos hasta que estén bien doradas.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional media	100 g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	810/194	10%
Grasas (g)	10	15%
de las cuales saturadas (g)	5,8	29%
Hidratos de carbono (g)	18	7%
de los cuales azúcares (g)	3,6	4%
Fibra alimentaria (g)	2,2	-
Proteínas (g)	6,4	13%
Sal (g)	1,0	17%

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