



EL COLORAO
Alimentos Artesanos



CROQUETAS DE MORTERUELO DE CUENCA

Plato típico de Cuenca. Utilizando en su elaboración la mejor selección de materias primas. Elaborado de forma artesanal, sin conservantes ni colorantes.

Formato: Tarrina de PET alimentario

Modo de empleo: Freír en aceite bien caliente.

Disponible en cajas de 4 unidades.

Morteruelo (hot meat pâté) from Cuenca Croquettes.
Typical dish from Cuenca. Using the best selection of raw materials in their preparation. Artisanal production, with no colourings or preservatives.

Format: PET packaging (Terrine)

Instructions for use: Fry in very hot oil

Available in 4 pieces boxes.



Informacion adicional / Additional Information:

Ingredientes/ Ingredients:	Lomo de cerdo, pollo, gallina, hígado de cerdo, jamón curado, conejo, aceite de oliva virgen extra, especias, agua mineral natural, pimentón, sal, harina de trigo, huevo liquido pasteurizado y pan rallado.	Ingredients: Pork loin, chicken, hen, pork liver, cured ham, rabbit, extra virgin olive oil, spices, natural mineral water, paprika, salt, wheat flour, pasteurized liquid egg and breadcrumb.
Pesos / Weight	Peso neto: 420 gr. Peso escurrido: 420 gr.	Net weight: 420 gr. Drained weight: 420 gr.
V. energetico 100grs. / E. Val. 100grs.	128 kcal. 535,91 <kJ.	128 kcal - 535,91 kJ
Grasas / Greases	5,56 gr.	5,56gr
Grasas saturadas/ Saturated fats	0,07 gr.	0,07gr
Hidratos de carbono / Carbohydrates	10,7 gr.	10,7gr
Proteinas / Proteins	8,69 gr.	8,69gr
Sal / Salt	1,59 gr.	1,59gr
Humedad / Humidity	72,0 %	72,0%
Vida útil / Useful life	1 años. Conservar congelado a -18.	1 Year. Keep frozen under -18
Alérgenos / Compliments	Pan rallado, Huevo, Harina de trigo.	Breadcrumb, egg, wheat flour