

*Benfood*



Productos de calidad para el profesional



*Benfood*

**Pastas**

## FUNGO FUNGHI PORCINI

Pasta con forma de seta  
rellena de hongos



### INGREDIENTES

**Pasta 58%:** Semolina de trigo (**GLUTEN**), **HUEVO**, agua, boletus edulis 8%.

**Relleno 42%:** Mezcla de setas 54% (Agaricus Bisporus, Boletus Edulis (mínimo 12%), Boletus Luteus, Pleorotus Ostreatus, Lentinus Edobes, Agaricus Brunnescens, Nameko), ricota (**LECHE** y derivados, acidulante E-330), cebolla, patata (emulsionante E-471, estabilizante E-450i, acidulante E-330, antioxidante E-304i, conservador E-223 (**SULFITO**), cúrcuma), vino tinto (conservador E-220 (**SULFITO**)), preparado lácteo (**LECHE** y derivados, grasa vegetal hidrogenada, almidón de patata modificado, estabilizantes E-407, E-464, E-450, emulgente E-435), almidón maíz modificado, queso grana padano (**LECHE** y derivados, lisozima de **HUEVO**), aceite de girasol, caldo de ave (sal, carne de pavo deshidratada, maltodextrina, almidón modificado, extracto de levadura, fécula, aroma de carne, hortalizas deshidratadas (puerro, cebolla), espesante E-415) y sal.



### ELABORACIÓN

Verter la pasta sin descongelar en agua hirviendo.

Cocer durante 3-4 minutos y a continuación escurrir con delicadeza y sazonar al gusto.



### ALÉRGENOS



Puede contener: soja y derivados.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	818 KJ / 193 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	2,9 gr 1,2 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	35,3 gr 5,4 gr
Proteínas	6,5 gr
Sal	0,8 gr



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

## TORTELLINI CARNE BRASATO

Pasta con forma de tortello rellena de carne



### INGREDIENTES

**Pasta 70%:** Semolina de trigo (**GLUTEN**), **HUEVO**, agua.

**Relleno 30%:** Carne de cerdo asada triturada 80% (carne de cerdo, agua, salmuera (dextrosa, estabilizantes E-451, E-450, E-407, sal, fibras vegetales, acidulante E-331, antioxidante E-301, espesantes E-42, E-415), sal, aceite de oliva y hierbas provenzales.



### VALOR NUTRICIONAL

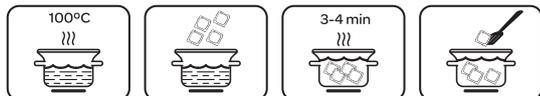
Energía	1110 KJ / 263 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	4,5 gr 1,6 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	41,6 gr 1,7 gr
Proteínas	13,9 gr
Sal	0,73 gr



### ELABORACIÓN

Verter la pasta sin descongelar en agua hirviendo.

Cocer durante 3-4 minutos y a continuación escurrir con delicadeza y sazonar al gusto.



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes



Frutos cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

## FAGOTTINI QUESO CURADO Y JAMÓN IBÉRICO

Pasta con forma de pirámide rellena de jamón y queso



### INGREDIENTES

**Pasta 60%:** Semolina de trigo (**GLUTEN**), **HUEVO**, agua.

**Relleno 40%:** Ricotta (**LECHE** y derivados, acidulante E-330), queso curado de oveja 26% (**LECHE** de oveja), jamón curado 16% (Jamón (mínimo 40%) y paleta de cebo ibérico, sal, conservador E-252), jamón de cerdo, sal, conservador E-252), pan rallado (harina de trigo (**GLUTEN**), sal, agua, levadura), sal.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	1168 KJ / 277 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	8,1 gr 4,4 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	39,3 gr 5 gr
Proteínas	11,8 gr
Sal	1,03 gr



### ELABORACIÓN

Verter la pasta sin descongelar en agua hirviendo.

Cocer durante 3-4 minutos y a continuación escurrir con delicadeza y sazonar al gusto.



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes



Frutos  
cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

## TRIANGOLI FOIE E MELA

Pasta con forma de triángulo rellena de foie y manzana



### INGREDIENTES

**Pasta 75%:** Semolina de trigo (**GLUTEN**), **HUEVO**, agua.

**Relleno 25%:** Foie 60% (hígado de pato, licor, sal, pimienta, conservador E-250, antioxidante E-301), manzana 25% (manzana, azúcar, acidulante E-330, conservador E-220 (**SULFITO**)), pan rallado (harina de trigo (**GLUTEN**), agua, sal, levadura).



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	1363 KJ / 323 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	8,2 gr 3,4 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	55 gr 5,7 gr
Proteínas	7,3 gr
Sal	0,53 gr



### ELABORACIÓN

Verter la pasta sin descongelar en agua hirviendo.

Cocer durante 3-4 minutos y a continuación escurrir con delicadeza y sazonar al gusto.



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Puede contener: cacahuets, soja y derivados, frutos de cáscara, granos de sésamo.

## SACCHETTINI 7 FORMAGGI

Pasta con forma de saquito  
rellena de 7 quesos



### INGREDIENTES

**Pasta 70%:** Semolina de trigo (**GLUTEN**), **HUEVO**, agua.

**Relleno 30%:** Quesos 84% (Ricota, queso fundido tipo Edam, grana padano, queso fundido tipo Emmental, queso azul, queso taleggio y queso stracchino (**LECHE** y derivados, acidulante E-330, almidón modificado de tapioca y patata, estabilizante E-452, acidulantes E-331, E-330, sal y conservador E-202, lisozima de **HUEVO**, grasa vegetal, espesante E-407, colorante natural, ), pan rallado (harina de trigo (**GLUTEN**), agua, levadura, sal), sal y especias.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	1185 KJ / 281 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	7,4 gr 4,2 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	43,3 gr 2 gr
Proteínas	10,3 gr
Sal	0,98 gr



### ELABORACIÓN

Verter la pasta sin descongelar en agua hirviendo.

Cocer durante 3-4 minutos y a continuación escurrir con delicadeza y sazonar al gusto.



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes



Frutos  
cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

## SORRENTINO CAPESANTE E GAMBERI

Pasta con forma de sol rellena de vieira y gamba



### INGREDIENTES

**Pasta 55%:** Semolina de trigo (**GLUTEN**), **HUEVO**, agua, tinta de calamar (**MOLUSCO**) (maltodextrina, sal).

**Relleno 45%:** Vieira (**MOLUSCO**) 65% (agua, emulsionantes E-450, E-451), ricotta (**LECHE** y derivados, acidulante E-330), gamba (**CRUSTÁCEO**) 10%, ajo, preparado lácteo (**LECHE** y derivados, grasa vegetal hidrogenada, almidón de patata modificado, estabilizantes E-464, E-450, E-407, emulgente E-435), pan rallado (harina de trigo (**GLUTEN**), sal, levadura, agua), sal, aceite de girasol y perejil.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	745 KJ / 176 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	3,4 gr 2 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	26,5 gr 1,2 gr
Proteínas	9,9 gr
Sal	1,83 gr



### ELABORACIÓN

Verter la pasta sin descongelar en agua hirviendo.

Cocer durante 3-4 minutos y a continuación escurrir con delicadeza y sazonar al gusto.



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Puede contener: soja y derivados.

## SACCHETTI FORMAGGIO E PERE

Pasta con forma de saquito rellena de pera y queso



### INGREDIENTES

**Pasta 65%:** Semolina de trigo (**GLUTEN**), **HUEVO**, agua.

**Relleno 35%:** Pera deshidratada 36% (pera, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, acidulante E-330, conservador E-202, aroma, harina de arroz, conservador E-223 (**SULFITO**)), ricotta 27% (**LECHE** y derivados, acidulante E-330), grana padano 18% (**LECHE**, lisozima de **HUEVO**), patata (patata, emulsionante E-471, estabilizante E-450i, conservador E-223 (**SULFITO**), acidulante E-330, antioxidante E-304i, cúrcuma), queso taleggio 4,5% (**LECHE**), queso robiola 4,5% (**LECHE**)



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	1127 KJ / 267 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	5,1 gr 3,1 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	45,7 gr 6,1 gr
Proteínas	9,5 gr
Sal	0,43 gr



### ELABORACIÓN

Verter la pasta sin descongelar en agua hirviendo.

Cocer durante 3-4 minutos y a continuación escurrir con delicadeza y sazonar al gusto.



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes



Frutos cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramucos



Sulfitos

## SORRENTINO ASTICE

Pasta con forma de sol  
rellena de bogavante



### INGREDIENTES

**Pasta 55%:** Semolina de trigo (**GLUTEN**), **HUEVO**, agua, tomate deshidratado (contiene antiaglomerante E-551), remolacha deshidratada.

**Relleno 45%:** preparado lácteo (**LECHE** y derivados, grasa vegetal hidrogenada, almidón de patata modificado, estabilizantes E-464, E-450, E-407, emulgentes E-435), Bogavante (**CRUSTÁCEO**) 15% , caldo de bogavante 8% (Bogavante (**CRUSTÁCEO**), mejillón (**MOLUSCO**), cangrejo (**CRUSTÁCEO**), bacalao (**PESCADO**), agua, sal, maltodextrina (trigo), tomate, aceite vegetal de palma, zanahoria, cebolla, especias), espesante (harina de trigo (**GLUTEN**), grasa vegetal, aceite de girasol), merluza (**PESCADO**), buey de mar (**CRUSTÁCEO**), cebolla, zanahoria, pimiento rojo, vino blanco (conservador E-220 (**SULFITO**)), aceite de oliva, ajo, caldo de marisco (sal, maltodextrina, extracto de **PESCADO** y marisco (**CRUSTÁCEO Y MOLUSCO**), aroma, especias, tomate, estabilizantes E-412, E-415), especias.



### ELABORACIÓN

Verter la pasta sin descongelar en agua hirviendo.

Cocer durante 3-4 minutos y a continuación escurrir con delicadeza y sazonar al gusto.



### ALÉRGENOS



Puede contener: soja y derivados, apio, mostaza y derivados.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	971 KJ / 231 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	8 gr 3 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	31,8 gr 2,2 gr
Proteínas	7,9 gr
Sal	0,95 gr



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

## CUORE QUESO AZUL

Pasta con forma de corazón  
rellena de queso



### INGREDIENTES

**Pasta 52%:** Semolina de trigo (**GLUTEN**), **HUEVO**, agua.

**Relleno 48%:** Ricotta (**LECHE** y derivados, acidulante E-330), queso azul 41% (**LECHE**), pan rallado (harina de trigo (**GLUTEN**), agua, sal, levadura).



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	1050 KJ / 250 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	11,1 gr 7,4 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	26,7 gr 1,1 gr
Proteínas	10,9 gr
Sal	0,7 gr



### ELABORACIÓN

Verter la pasta sin descongelar en agua hirviendo.

Cocer durante 3-4 minutos y a continuación escurrir con delicadeza y sazonar al gusto.



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes



Frutos  
cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramucos



Sulfitos

## MARGHERITE CARCIOFI

Pasta con forma de margarita  
rellena de alcachofa



### INGREDIENTES

**Pasta 60%:** Semolina de trigo (**GLUTEN**), **HUEVO**, agua, harina integral de trigo (**GLUTEN**).

**Relleno 40%:** alcachofa 81%, vino blanco (conservador E-220 (**SULFITO**)), aceite de oliva, patata (patata, conservador E-223 (**SULFITO**), emulsionante E-471, estabilizante E-450i, acidulante E-330, antioxidante E-304i, cúrcuma), cebolla, caldo de verduras (sal, hortalizas deshidratadas (tomate, puerro, cebolla, zanahoria), jarabe de glucosa, extracto de levadura, aroma), sal, perejil, espinacas y especias.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	759 KJ / 179 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	2,5 gr 0,5 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	33 gr 1,7 gr
Proteínas	6,2 gr
Sal	0,66 gr



### ELABORACIÓN

Verter la pasta sin descongelar en agua hirviendo.

Cocer durante 3-4 minutos y a continuación escurrir con delicadeza y sazonar al gusto.



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes



Frutos  
cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

Puede contener: soja y derivados.

## RETTANGOLI SALMONE

Pasta con forma de rectángulo  
rellena de salmón



### INGREDIENTES

**Pasta (58%):** Semolina de trigo (**GLUTEN**), **HUEVO**, agua.

**Relleno (42%):** Salmón (**PESCADO**) 55%, ricota (**LECHE** y derivados, acidulante E-330), sal, patata (emulsionante E-471, estabilizante E-450i, acidulante E-330, antioxidante E-304i, conservador E-223 (**SULFITO**), cúrcuma), aceite de girasol y eneldo 0,2%.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	874 KJ / 207 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	4 gr 1 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	30 gr 5,1 gr
Proteínas	12,7 gr
Sal	0,78 gr



### ELABORACIÓN

Verter la pasta sin descongelar en agua hirviendo.

Cocer durante 3-4 minutos y a continuación escurrir con delicadeza y sazonar al gusto.



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes



Frutos  
cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

## GNOCCHI DE PATATA

Pasta de patata



### INGREDIENTES

Puré de patata 77% (agua, copo de patata (emulsionante E-471, conservador E-223 **(SULFITO)**, antioxidante E-304, acidulante E-330, estabilizante E-450i, aroma, almidón de patata), harina de trigo **(GLUTEN)**, harina de maíz, harina de arroz y sal.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	562 KJ / 133 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	0,4 gr 0 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	28 gr 0,4 gr
Proteínas	3,4 gr
Sal	0,6 gr



### ELABORACIÓN

Verter la pasta sin descongelar en agua hirviendo.

Cocer durante 3-4 minutos y a continuación escurrir con delicadeza y sazonar al gusto.



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes



Frutos  
cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

## TORTELLINI RICOTTA E SPINACI

Pasta con forma de tortello rellena de requesón y espinacas



### INGREDIENTES

**Pasta 70%:** Semolina de trigo (**GLUTEN**), **HUEVO**, agua.

**Relleno 30%:** Espinacas 50%, ricota 33,5% (**LECHE** y derivados, acidulante E-330), patata (patata, emulsionante E-471, estabilizante E-450i, acidulante E-330, antioxidante E-304i, conservador E-223 (**SULFITO**), cúrcuma), aceite de oliva, ajo, sal y especias.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	980 KJ / 231 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	2,5 gr 1,1 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	44,4 gr 1,9 gr
Proteínas	7,8 gr
Sal	0,68 gr



### ELABORACIÓN

Verter la pasta sin descongelar en agua hirviendo.

Cocer durante 3-4 minutos y a continuación escurrir con delicadeza y sazonar al gusto.



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes



Frutos  
cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramucos



Sulfitos

## PANZEROTTI BACCALÀ

Pasta con forma de empanadilla  
rellena de bacalao



### INGREDIENTES

**Pasta 55%:** Semolina de trigo (**GLUTEN**), **HUEVO** y agua.

**Relleno 45%:** Bacalao desalado Gadhus Morhua 36% (**PESCADO**), preparado lácteo (**LECHE** y derivados, grasa vegetal hidrogenada, almidón de patata modificado, estabilizantes E-464, E-450, E-407, emulgente E-435), cebolla, patata (patata, emulsionante E-471, estabilizador E-450i, acidulante E-330, antioxidante E-304i, conservador E-223 (**SULFITO**), cúrcuma), espesante (harina de trigo (**GLUTEN**), grasa vegetal, aceite de girasol), aceite de oliva, ajo, sal y especias.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	897 KJ / 213 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	4,9 gr 2,5 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	33,5 gr 2,1 gr
Proteínas	8,6 gr
Sal	0,88 gr



### ELABORACIÓN

Verter la pasta sin descongelar en agua hirviendo.

Cocer durante 3-4 minutos y a continuación escurrir con delicadeza y sazonar al gusto.



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes



Frutos  
cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

Puede contener: soja y derivados.

## FAGOTTINI SALSICCIA DI NAPOLI

Pasta con forma de pirámide rellena de salchicha picante



### INGREDIENTES

**Pasta 60%:** Semolina de trigo (**GLUTEN**), **HUEVO**, agua.

**Relleno 40%:** Ricota (**LECHE** y derivados, acidulante E-330), pan rallado (harina de trigo (**GLUTEN**), agua, sal, levadura), salsiccia di napoli picante 14% (carne de cerdo, sal, dextrosa, especias, aroma natural, antioxidante E-301, conservadores E-250, E-252), queso grana padano (**LECHE**, lisozima de **HUEVO**).



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	1101 KJ / 261 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	6,6 gr 3,7 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	41 gr 1,9 gr
Proteínas	9,4 gr
Sal	0,35 gr



### ELABORACIÓN

Verter la pasta sin descongelar en agua hirviendo.

Cocer durante 3-4 minutos y a continuación escurrir con delicadeza y sazonar al gusto.



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



## PANZEROTTI TONNO

Pasta con forma de empanadilla  
rellena de atún



### INGREDIENTES

**Pasta 55%:** Semolina de trigo (**GLUTEN**), **HUEVO** y agua.

**Relleno 45%:** Atún (**PESCADO**) 35% (atún, aceite de girasol, sal), cebolla, vino blanco (conservador E-220 (**SULFITO**)), espesante (harina de trigo (**GLUTEN**), grasa vegetal, aceite de girasol), aceite de oliva, pimiento rojo y verde, zanahoria, patata (conservador E-223 (**SULFITO**), emulsionante E-471, estabilizante E-450i, acidulante E-330, antioxidante E-304i, cúrcuma), sal, ajo, caldo de marisco (sal, maltodextrina, extracto de **PESCADO** y marisco (**CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS**), aroma, especias, tomate, espesantes E-412, E-415) y especias.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	804 KJ / 190 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	4,4 gr 1,3 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	28,7 gr 3,6 gr
Proteínas	9 gr
Sal	0,93 gr



### ELABORACIÓN

Verter la pasta sin descongelar en agua hirviendo.

Cocer durante 3-4 minutos y a continuación escurrir con delicadeza y sazonar al gusto.



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuets



Frutos  
cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramucos



Sulfitos

## SACCHETTI CHISTORRA

Pasta con forma de saquito  
rellena de chistorra



### INGREDIENTES

**Pasta 65%:** Semolina de trigo (**GLUTEN**), **HUEVO**, agua.

**Relleno 35%:** Chistorra de Navarra 87% (carne de cerdo, sal, **LACTOSA**, pimentón, caseinato, dextrina, **LECHE**, dextrosa, ajo, estabilizador E-450, aroma, especias, antioxidante E-301, potenciador del sabor E-621, colorante E-120, conservadores E-250, E-252), pan rallado (harina de trigo (**GLUTEN**), agua, sal, levadura).



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	1170 KJ / 278 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	8,1 gr 3 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	41,5 gr 6,2 gr
Proteínas	9,7 gr
Sal	1,35 gr



### ELABORACIÓN

Verter la pasta sin descongelar en agua hirviendo.

Cocer durante 3-4 minutos y a continuación escurrir con delicadeza y sazonar al gusto.



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Puede contener: soja y derivados.

## MARGHERITE ZUCCA

Pasta con forma de margarita  
rellena de calabaza



### INGREDIENTES

**Pasta 60%:** Semolina de trigo (**GLUTEN**), **HUEVO**, agua.

**Relleno 40%:** Calabaza asada 93%, (calabaza, azúcar, canela), queso grana padano (**LECHE**, lisozima de **HUEVO**), pan rallado (harina de trigo (**GLUTEN**), agua, sal, levadura) y azúcar.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	819 KJ / 194 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	3,1 gr 1,9 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	33,9 gr 5,9 gr
Proteínas	7,5 gr
Sal	0,15 gr



### ELABORACIÓN

Verter la pasta sin descongelar en agua hirviendo.

Cocer durante 3-4 minutos y a continuación escurrir con delicadeza y sazonar al gusto.



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes



Frutos  
cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramucos



Sulfitos

## TORTELLINI 4 FORMAGGI

Pasta con forma de tortello  
rellena de 4 quesos



### INGREDIENTES

**Pasta 70%:** Semolina de trigo (**GLUTEN**), **HUEVO**, agua.

**Relleno 30%:** quesos 80% (ricotta, grana padano, queso azul, queso fundido tipo Edam (**LECHE** y derivados, acidulante E-330, lisozima de **HUEVO**, almidón modificado de tapioca y patata, estabilizante E-452, acidulantes E-331, E-330, sal y conservador E-202)), pan rallado (harina de trigo (**GLUTEN**), agua, sal, levadura), sal y especias.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	1178 KJ / 279 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	6,1 gr 3,5 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	45,6 gr 5,6 gr
Proteínas	10,4 gr
Sal	0,95 gr



### ELABORACIÓN

Verter la pasta sin descongelar en agua hirviendo.

Cocer durante 3-4 minutos y a continuación escurrir con delicadeza y sazonar al gusto.



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes



Frutos  
cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramucos



Sulfitos

## QUADRELLI DE CARNE

Pasta con forma de cuadrado  
rellena de carne



### INGREDIENTES

**Pasta 58%:** Sémola de trigo (**GLUTEN**), **HUEVO**, agua.

**Relleno 42%:** Carne de vacuno 36%, vino tinto 12,4% (conservador E-220 (**SULFITO**)), cebolla, zanahoria, tomate, puerro, aceite de girasol, patata (patata, emulsionante E-471, estabilizante E-450i, acidulante E-330, antioxidante E-304i, conservador E-223 (**SULFITO**), cúrcuma), sal, ajo y especias.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	912 KJ / 216 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	3,7 gr 1,4 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	37,2 gr 2,1 gr
Proteínas	8,4 gr
Sal	0,58 gr



### ELABORACIÓN

Verter la pasta sin descongelar en agua hirviendo.

Cocer durante 3-4 minutos y a continuación escurrir con delicadeza y sazonar al gusto.



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



## TORTELLINI JAMÓN Y QUESO

Pasta con forma de tortello rellena de jamón cocido y queso



### INGREDIENTES

**Pasta 70%:** Semolina de trigo (**GLUTEN**), **HUEVO**, agua.

**Relleno 30%:** Fiambre de magro de cerdo cocido 44% (carne de cerdo, agua, almidón de patata, sal, azúcar, estabilizadores E-451i, E-407, antioxidante E-316, conservador E-250, colorante E-120, especias), queso crema 22% (**LECHE** y derivados, estabilizadores E-410, E-407, conservador E-202), Ricota (**LECHE** y derivados, acidulante E-330), pan rallado (harina de trigo (**GLUTEN**), agua, sal, levadura), sal.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	1000 KJ / 237 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	4,7 gr 2,5 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	40 gr 5,7 gr
Proteínas	8,6 gr
Sal	0,93 gr



### ELABORACIÓN

Verter la pasta sin descongelar en agua hirviendo.

Cocer durante 3-4 minutos y a continuación escurrir con delicadeza y sazonar al gusto.



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes



Frutos  
cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

## RETTANGOLI DE POLLO ASADO

Pasta con forma de rectángulo  
rellena de pollo



### INGREDIENTES

**Pasta 60%:** Sémola de trigo (**GLUTEN**), **HUEVO**, agua.

**Relleno 40%:** Pollo marinado 75% (Carne de pollo (65%), vino blanco (conservador E-220 (**SULFITO**), zumo de limón, sal, estabilizantes E-451, E-450, E-407a, dextrosa, maltodextrina (trigo), azúcar, antioxidante E-301, acidulante E-331, fibras vegetales, espesantes E-412, E-415, extracto de levadura, almidón de arroz y aromas), cebolla, puré de patata (cúrcuma, emulsionante E-471, estabilizante E-450i, acidulante E-330, antioxidante E-304i, conservador E-223 (**SULFITO**)), aceite de oliva, ajo y especias.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	881 KJ / 209 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	5,7 gr 1,6 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	28,5 gr 1,5 gr
Proteínas	10,9 gr
Sal	0,58 gr



### ELABORACIÓN

Verter la pasta sin descongelar en agua hirviendo.

Cocer durante 3-4 minutos y a continuación escurrir con delicadeza y sazonar al gusto.



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Puede contener: pescado y derivados, soja y derivados, moluscos, apio y derivados, mostaza y derivados, crustáceos.

## QUADRELLI SALSICCIA DI BÉRGAMO

Pasta con forma de cuadrado rellena de longaniza



### INGREDIENTES

**Pasta 60%:** Sémola de trigo (**GLUTEN**), HUEVO, agua.

**Relleno 40%:** Longaniza tipo Bérgamo 60% (magro de cerdo 85%, sal, dextrosa, especias, antioxidantes E-331, E-301, aromas, conservador E-221 (**SULFITO**)), cebolla, pan rallado (harina de trigo (**GLUTEN**), agua, sal, levadura), brandy, aceite de oliva, ajo, sal y especias.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	1095 KJ / 260 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	8,1 gr 2,8 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	36,4 gr 3 gr
Proteínas	10,4 gr
Sal	1,47 gr



### ELABORACIÓN

Verter la pasta sin descongelar en agua hirviendo.

Cocer durante 3-4 minutos y a continuación escurrir con delicadeza y sazonar al gusto.



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes



Frutos  
cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramucos



Sulfitos

## TORTELLINI PICCOLO CARNE

Pasta con forma de tortello (tamaño pequeño) rellena de carne



### INGREDIENTES

**Pasta 80%:** Sémola de trigo (**GLUTEN**), **HUEVO**, agua.

**Relleno 20%:** Carne de cerdo asada 40% (carne de cerdo 80%, agua, salmuera (estabilizantes E-451, E-450, E-407, sal, dextrosa, fibras vegetales, acidulante E-331, antioxidante E-301, espesantes E-412, E-415), preparado lácteo (**LECHE** y derivados, grasa vegetal hidrogenada, almidón modificado, estabilizantes E-464, E-450, E-407, emulgente E-435), ricota (**LECHE** y derivados, acidulante E-330), cebolla, pan rallado (harina de trigo (**GLUTEN**), agua, levadura, sal), puré de patata (patata, emulgente E-471, estabilizante E-450i, acidulante E-330, antioxidante E-304i, conservador E-223 (**SULFITO**), cúrcuma), ajo, sal, aceite de oliva y especias.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	1078 KJ / 255 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	4,6 gr 2 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	43,6 gr 2,2 gr
Proteínas	9,8 gr
Sal	0,55 gr



### ELABORACIÓN

Verter la pasta sin descongelar en agua hirviendo.

Cocer durante 3-4 minutos y a continuación escurrir con delicadeza y sazonar al gusto.



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Puede contener: soja y derivados.

## RAVIOLI PICCOLO CARNE

Pasta con forma de cuadrado (formato pequeño) rellena de carne



### INGREDIENTES

**Pasta 68%:** Sémola de trigo (**GLUTEN**), **HUEVO**, agua.

**Relleno 32%:** Carne de vacuno 36%, vino tinto 12,4% (conservador E-220 (**SULFITO**)), cebolla, zanahoria, tomate, puerro, aceite de girasol, patata (patata, emulsionante E-471, estabilizante E-450i, acidulante E-330, antioxidante E-304i, conservador E-223 (**SULFITO**), cúrcuma), sal, ajo y especias.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	977 KJ / 231 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	4,2 gr 1,4 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	37,8 gr 2,7 gr
Proteínas	10,5 gr
Sal	0,92 gr



### ELABORACIÓN

Verter la pasta sin descongelar en agua hirviendo.

Cocer durante 3-4 minutos y a continuación escurrir con delicadeza y sazonar al gusto.



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes



Frutos  
cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

# Benfood



**Salsas**

## SALSA FUNGHI PORCINI

Salsa en base de nata con setas



### INGREDIENTES

Preparado lácteo (**LECHE** y derivados, grasa vegetal hidrogenada, almidón de patata modificado, estabilizantes E-464, E-450, E-407, emulgente E-435), mezcla de setas en proporción variable 20 % (Boletus Edulis (mínimo 14%), Agaricus bisporus, Boletus Luteus, Pleurotus Ostreatus, Lentinus Edobes, Agaricus Brunnescens, Nameko), cebolla, vino blanco (conservador E-220 (**SULFITO**)), almidón de maíz modificado, sal, aceite de girasol, caldo de carne (sal, hortalizas deshidratadas (tomate, cebolla, ajo), extracto de levadura, fécula, almidón modificado, jarabe de glucosa, dextrosa, aroma de carne, colorante E-150c) y conservador E-202.



### MODO DE EMPLEO

**Microondas:** Abrir parcialmente el envase y calentarlo directamente en el microondas durante 1 minuto a 700W.

**En el fuego:** Verter la salsa en un cazo o sartén antiadherente y calentar a fuego lento durante 2 o 3 minutos. Si se desea, también puede consumirse en frío o ligeramente atemperado.

**Regeneración habitual de nuestras salsas:** Introducir el envase sin abrir en el horno de convección vapor a 100°C durante 35 minutos.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	314 KJ / 76 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	5,6 gr 3,9 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	5,2 gr 5,2 gr
Proteínas	1,1 gr
Sal	1,3 gr



### CONSERVACIÓN

Conservar en refrigeración entre 2 y 5°C

Vida útil: 3 meses

Una vez abierto consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes



Frutos  
cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

Puede contener: soja y derivados.

## SALSA 4 QUESOS

Salsa en base de nata con quesos



### INGREDIENTES

Preparado lácteo (**LECHE** y derivados, grasa vegetal hidrogenada, almidón de patata modificado, estabilizantes E-464, E-450, E-407, emulgente E-435), quesos 15% (Queso azul, queso fundido tipo Emmenthal, Grana Padano y Edam fundido: **LECHE**, grasa vegetal, almidón modificado (patata y tapioca), estabilizante E-452, acidulantes E-330, E-331, espesante E-407, colorante natural, lisozima de **HUEVO**), almidón maíz modificado, sal, conservador E-202.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	504 KJ / 122 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	10,9 gr 8 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	2,7 gr 0,9 gr
Proteínas	3,2 gr
Sal	1,25 gr



### MODO DE EMPLEO

**Microondas:** Abrir parcialmente el envase y calentarlo directamente en el microondas durante 1 minuto a 700W.

**En el fuego:** Verter la salsa en un cazo o sartén antiadherente y calentar a fuego lento durante 2 o 3 minutos. Si se desea, también puede consumirse en frío o ligeramente atemperado.

**Regeneración habitual de nuestras salsas:** Introducir el envase sin abrir en el horno de convección vapor a 100°C durante 35 minutos.



### CONSERVACIÓN

Conservar en refrigeración entre 2 y 5°C

Vida útil: 3 meses

Una vez abierto consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuets



Frutos  
cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

Puede contener: soja y derivados.

## SALSA NAPOLITANA

Salsa en base de tomate con verduras



### INGREDIENTES

Tomate, cebolla, pimiento rojo, zanahoria, aceite de girasol, almidón de maíz modificado, ajo, azúcar, sal, caldo de ave (sal, carne de pavo deshidratada, maltodextrina, almidón modificado, extracto de levadura, fécula, aroma de carne, hortalizas deshidratadas (puerro, cebolla), espesante E-415), conservador E-202 y albahaca.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	214 KJ / 51 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	2,6 gr 0,4 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	6,1 gr 3,7 gr
Proteínas	0,8 gr
Sal	1,15 gr



### MODO DE EMPLEO

**Microondas:** Abrir parcialmente el envase y calentarlo directamente en el microondas durante 1 minuto a 700W.

**En el fuego:** Verter la salsa en un cazo o sartén antiadherente y calentar a fuego lento durante 2 o 3 minutos. Si se desea, también puede consumirse en frío o ligeramente atemperado.

**Regeneración habitual de nuestras salsas:** Introducir el envase sin abrir en el horno de convección vapor a 100°C durante 35 minutos.



### CONSERVACIÓN

Conservar en refrigeración entre 2 y 5°C

Vida útil: 3 meses

Una vez abierto consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



## SALSA BOLOÑESA

Salsa en base de tomate con carne de cerdo, de vacuno y verduras



### INGREDIENTES

Tomate concentrado y natural, carne de cerdo 16%, carne de vacuno 8%, vino blanco (conservador E-220 (**SULFITO**)), hortalizas en proporción variable (cebolla, zanahoria, pimiento rojo y ajo), sal, almidón de maíz modificado, aceite de girasol, azúcar, extracto de levadura, conservador E-202 y especias.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	328 KJ / 79 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	4,9 gr 1,8 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	3,9 gr 2,1 gr
Proteínas	4,7 gr
Sal	1,95 gr



### MODO DE EMPLEO

**Microondas:** Abrir parcialmente el envase y calentarlo directamente en el microondas durante 1 minuto a 700W.

**En el fuego:** Verter la salsa en un cazo o sartén antiadherente y calentar a fuego lento durante 2 o 3 minutos. Si se desea, también puede consumirse en frío o ligeramente atemperado.

**Regeneración habitual de nuestras salsas:** Introducir el envase sin abrir en el horno de convección vapor a 100°C durante 35 minutos.



### CONSERVACIÓN

Conservar en refrigeración entre 2 y 5°C

Vida útil: 3 meses

Una vez abierto consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuets



Frutos cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

## CREMA BOGAVANTE

Salsa en base de nata y tomate con bogavante



### INGREDIENTES

Preparado lácteo (**LECHE** y derivados, grasa vegetal hidrogenada, almidón de patata modificado, estabilizantes E-450, E-464, E-407, emulgente E-435), buey de mar (**CRÚSTACEO**), bogavante (**CRÚSTACEO**) 6%, tomate, caldo de bogavante 3% (bogavante (**CRÚSTACEO**), mejillón (**MOLUSCO**), cangrejo (**CRÚSTACEO**), bacalao (**PESCADO**), maltodextrina (trigo), agua, sal, aceite vegetal (palma), zanahoria, cebolla, especias), almidón de maíz modificado, gamba (**CRÚSTACEO**), sal, caldo de **PESCADO** (sal, extracto de **PESCADO**, maltodextrina, especias, extracto levadura, hortalizas deshidratadas (puerro)), y conservador E-202.



### MODO DE EMPLEO

**Microondas:** Abrir parcialmente el envase y calentarlo directamente en el microondas durante 1 minuto a 700W.

**En el fuego:** Verter la salsa en un cazo o sartén antiadherente y calentar a fuego lento durante 2 o 3 minutos. Si se desea, también puede consumirse en frío o ligeramente atemperado.

**Regeneración habitual de nuestras salsas:** Introducir el envase sin abrir en el horno de convección vapor a 100°C durante 35 minutos.

### ALÉRGENOS



Puede contener: soja y derivados, huevo y derivados, sulfitos, mostaza y derivados, gluten.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	453 KJ / 108 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	6 gr 4,5 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	8,6 gr 0,6 gr
Proteínas	5 gr
Sal	1,28 gr



### CONSERVACIÓN

Conservar en refrigeración entre 2 y 5°C

Vida útil: 3 meses

Una vez abierto consumir en 48 horas.

## CREMA GAMBERETTI

Salsa en base de nata con gambas



### INGREDIENTES

Preparado lácteo (**LECHE** y derivados, grasa vegetal hidrogenada, almidón de patata modificado, estabilizantes E-450, E-464, E-407, emulgente E-435), gamba (**CRUSTÁCEO**) 16%, tomate, almidón de maíz modificado, sal, aceite de girasol, caldo concentrado de bogavante (bogavante (**CRUSTÁCEO**), mejillón (**MOLUSCO**), cangrejo (**CRUSTÁCEO**), bacalao (**PESCADO**), sal, agua, maltodextrina (trigo), zanahoria, cebolla, ajo, especias), ajo y conservador E-202.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	582 KJ / 140 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	11,6 gr 7,9 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	6,2 gr 0,6 gr
Proteínas	2,8 gr
Sal	1,75 gr



### MODO DE EMPLEO

**Microondas:** Abrir parcialmente el envase y calentarlo directamente en el microondas durante 1 minuto a 700W.

**En el fuego:** Verter la salsa en un cazo o sartén antiadherente y calentar a fuego lento durante 2 o 3 minutos. Si se desea, también puede consumirse en frío o ligeramente atemperado.

**Regeneración habitual de nuestras salsas:** Introducir el envase sin abrir en el horno de convección vapor a 100°C durante 35 minutos.



### CONSERVACIÓN

Conservar en refrigeración entre 2 y 5°C

Vida útil: 3 meses

Una vez abierto consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Puede contener: soja y derivados, huevo y derivados, sulfitos, mostaza y derivados, gluten.

## SALSA PESTO

Salsa en base aceite  
con albahaca y frutos secos



### INGREDIENTES

Aceite de girasol, albahaca 14%, anacardos (**FRUTOS DE CÁSCARA**) 12%, **LECHE** en polvo, queso grana padano 2% (**LECHE**, lisozima de **HUEVO**), sal, ajo, azúcar, conservadores E-202 y E-270, estabilizante E-415.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	3554 KJ / 864 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	92,7 gr 2,7 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	7,3 gr 0,6 gr
Proteínas	< 0,3 gr
Sal	0,85 gr



### MODO DE EMPLEO

Agitar antes de usar. Abrir y verter sobre la pasta caliente.



### CONSERVACIÓN

Conservar en refrigeración entre 2 y 5°C

Vida útil: 3 meses

Una vez abierto consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes



Frutos  
cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

## SALSA CARBONARA

Salsa en base de nata con bacón y queso



### INGREDIENTES

Preparado lácteo (**LECHE** y derivados, grasa vegetal hidrogenada, almidón de patata modificado, estabilizantes E-464, E-407, E-450, emulgente E-435), bacón 7,3% (panceta de cerdo, agua, sal, proteína de cerdo, azúcar, estabilizantes E-451, E-450, E-407, aroma de humo, conservadores E-262, E-270, E-250, antioxidante E-316), panceta 7,3%, queso grana padano 4% (**LECHE** y derivados, lisozima de **HUEVO**), almidón de maíz modificado, yema de **HUEVO** en polvo, sal, conservador E-202 y especias.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	668 KJ / 161 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	14 gr 8,9 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	3,6 gr 1,5 gr
Proteínas	5,2 gr
Sal	1,9 gr



### MODO DE EMPLEO

**Microondas:** Abrir parcialmente el envase y calentarlo directamente en el microondas durante 1 minuto a 700W.

**En el fuego:** Verter la salsa en un cazo o sartén antiadherente y calentar a fuego lento durante 2 o 3 minutos. Si se desea, también puede consumirse en frío o ligeramente atemperado.

**Regeneración habitual de nuestras salsas:** Introducir el envase sin abrir en el horno de convección vapor a 100°C durante 35 minutos.



### CONSERVACIÓN

Conservar en refrigeración entre 2 y 5°C

Vida útil: 3 meses

Una vez abierto consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Puede contener: soja y derivados.

## CREMA BACALAO

Salsa en base de nata con bacalao



### INGREDIENTES

Preparado lácteo (**LECHE** y derivados, grasa vegetal hidrogenada, almidón de patata modificado, estabilizantes E-450, E-464, E-407, emulgente E-435), bacalao desalado Gadus Morhua 12% (**PESCADO**), cebolla, aceite de oliva, almidón de maíz modificado, ajo, sal, caldo de **PESCADO** (sal, extracto de **PESCADO**, maltodextrina, especias, extracto levadura, hortalizas deshidratadas (puerro)), conservador E-202 y especias.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	668 KJ / 155 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	11,8 gr 9,2 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	8,9 gr 1,4 gr
Proteínas	3,3 gr
Sal	1,38 gr



### MODO DE EMPLEO

**Microondas:** Abrir parcialmente el envase y calentarlo directamente en el microondas durante 1 minuto a 700W.

**En el fuego:** Verter la salsa en un cazo o sartén antiadherente y calentar a fuego lento durante 2 o 3 minutos. Si se desea, también puede consumirse en frío o ligeramente atemperado.

**Regeneración habitual de nuestras salsas:** Introducir el envase sin abrir en el horno de convección vapor a 100°C durante 35 minutos.



### CONSERVACIÓN

Conservar en refrigeración entre 2 y 5°C

Vida útil: 3 meses

Una vez abierto consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Puede contener: soja y derivados.

## SALSA ARRABBIATA

Salsa en base de tomate con pimiento verde y guindilla



### INGREDIENTES

Tomate, vino blanco (conservador E-220 (**SULFITO**)), hortalizas en proporción variable (pimiento verde, ajo, guindilla verde), almidón de maíz modificado, sal, azúcar, aceite de girasol, conservador E-202 y especias.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	150 KJ / 36 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	1,3 gr 0,2 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	4,9 gr 3,7 gr
Proteínas	1,1 gr
Sal	1,43 gr



### MODO DE EMPLEO

**Microondas:** Abrir parcialmente el envase y calentarlo directamente en el microondas durante 1 minuto a 700W.

**En el fuego:** Verter la salsa en un cazo o sartén antiadherente y calentar a fuego lento durante 2 o 3 minutos. Si se desea, también puede consumirse en frío o ligeramente atemperado.

**Regeneración habitual de nuestras salsas:** Introducir el envase sin abrir en el horno de convección vapor a 100°C durante 35 minutos.



### CONSERVACIÓN

Conservar en refrigeración entre 2 y 5°C

Vida útil: 3 meses

Una vez abierto consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuets



Frutos  
cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

## CREMA SALMÓN

Salsa en base de nata con salmón



### INGREDIENTES

Preparado lácteo (**LECHE** y derivados, grasa vegetal hidrogenada, almidón de patata modificado, estabilizantes E-450, E-464, E-407, emulgente E-435), salmón 15% (salmón (**PESCADO**), sal), vino blanco (conservador E-220 (SULFITO)), cebolla, zanahoria, puerro, tomate, aceite de oliva, almidón de maíz modificado, caldo de **MARISCO** (sal, maltodextrina, extracto de **PESCADO Y MARISCO**, aroma, especias, tomate, estabilizantes E-412, E-415), sal, ajo, conservador E-202 y eneldo.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	575 KJ / 139 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	11,4 gr 6,8 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	5,6 gr 0,5 gr
Proteínas	3,4 gr
Sal	0,98 gr



### MODO DE EMPLEO

**Microondas:** Abrir parcialmente el envase y calentarlo directamente en el microondas durante 1 minuto a 700W.

**En el fuego:** Verter la salsa en un cazo o sartén antiadherente y calentar a fuego lento durante 2 o 3 minutos. Si se desea, también puede consumirse en frío o ligeramente atemperado.

**Regeneración habitual de nuestras salsas:** Introducir el envase sin abrir en el horno de convección vapor a 100°C durante 35 minutos.



### CONSERVACIÓN

Conservar en refrigeración entre 2 y 5°C

Vida útil: 3 meses

Una vez abierto consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuets



Frutos cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

Puede contener: soja y derivados.

## SALSA TONNO

Salsa en base de tomate con atún



### INGREDIENTES

Tomate, atún (**PESCADO**) 7% (atún aceite vegetal, sal), cebolla, azúcar, almidón de maíz modificado, aceite de girasol, sal, caldo de **PESCADO** (sal, extracto de **PESCADO**, maltodextrina, especias, extracto levadura, hortalizas deshidratadas (puerro)), orégano, conservador E-202.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	231 KJ / 55 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	1,5 gr 0,2 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	7,9 gr 3,9 gr
Proteínas	2,4 gr
Sal	1,43 gr



### MODO DE EMPLEO

**Microondas:** Abrir parcialmente el envase y calentarlo directamente en el microondas durante 1 minuto a 700W.

**En el fuego:** Verter la salsa en un cazo o sartén antiadherente y calentar a fuego lento durante 2 o 3 minutos. Si se desea, también puede consumirse en frío o ligeramente atemperado.

**Regeneración habitual de nuestras salsas:** Introducir el envase sin abrir en el horno de convección vapor a 100°C durante 35 minutos.



### CONSERVACIÓN

Conservar en refrigeración entre 2 y 5°C

Vida útil: 3 meses

Una vez abierto consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuets



Frutos  
cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

## CREMA CALABAZA

Salsa en base de nata con calabaza



### INGREDIENTES

Preparado lácteo (**LECHE** y derivados, grasa vegetal hidrogenada, almidón de patata modificado, estabilizantes E-464, E-450, E-407, emulgente E-435), calabaza 27%, cebolla, mistela, zanahoria, aceite de girasol, almidón de maíz modificado, azúcar, caldo de verduras (sal, hortalizas deshidratadas (tomate, puerro, cebolla, zanahoria), jarabe de glucosa, extracto de levadura aromas), sal, conservador E-202 y especias.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	390 KJ / 93 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	4,9 gr 2,7 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	11 gr 6,8 gr
Proteínas	1,3 gr
Sal	1,05 gr



### MODO DE EMPLEO

**Microondas:** Abrir parcialmente el envase y calentarlo directamente en el microondas durante 1 minuto a 700W.

**En el fuego:** Verter la salsa en un cazo o sartén antiadherente y calentar a fuego lento durante 2 o 3 minutos. Si se desea, también puede consumirse en frío o ligeramente atemperado.

**Regeneración habitual de nuestras salsas:** Introducir el envase sin abrir en el horno de convección vapor a 100°C durante 35 minutos.



### CONSERVACIÓN

Conservar en refrigeración entre 2 y 5°C

Vida útil: 3 meses

Una vez abierto consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Puede contener: soja y derivados.

## SALSA QUESO AZUL

Salsa en base de nata con queso azul



### INGREDIENTES

Preparado lácteo (**LECHE** y derivados, grasa vegetal hidrogenada, almidón de patata modificado, estabilizantes E-464, E-450, E-407, emulgente E-435), quesos en proporción variable 15% (queso azul 10%, queso fundido tipo emmental: **LECHE** y derivados, grasa vegetal, almidón modificado (patata y tapioca), estabilizante E-452, acidulantes E-330, E-331, espesante E-407, sal, colorante natural), almidón de maíz modificado, sal y conservador E-202.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	754 KJ / 182 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	15 gr 11,4 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	8,2 gr 1 gr
Proteínas	3,5 gr
Sal	2,3 gr



### MODO DE EMPLEO

**Microondas:** Abrir parcialmente el envase y calentarlo directamente en el microondas durante 1 minuto a 700W.

**En el fuego:** Verter la salsa en un cazo o sartén antiadherente y calentar a fuego lento durante 2 o 3 minutos. Si se desea, también puede consumirse en frío o ligeramente atemperado.

**Regeneración habitual de nuestras salsas:** Introducir el envase sin abrir en el horno de convección vapor a 100°C durante 35 minutos.



### CONSERVACIÓN

Conservar en refrigeración entre 2 y 5°C

Vida útil: 3 meses

Una vez abierto consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Puede contener: soja y derivados.

## SALSA POLLO ASADO

Salsa en base de pollo



### INGREDIENTES

Caldo de pollo 70% (pollo, agua, sal, extracto de levadura, azúcar, fibra de achicoria, almidón (maíz), champiñón), cebolla, vino blanco (conservador E-220 (**SULFITO**)), puerro, almidón de maíz modificado, aceite de oliva, sal, ajo, conservador E-202 y especias.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	173 KJ / 41 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	2 gr 0,4 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	5 gr 4,4 gr
Proteínas	0,8 gr
Sal	1,7 gr



### MODO DE EMPLEO

**Microondas:** Abrir parcialmente el envase y calentarlo directamente en el microondas durante 1 minuto a 700W.

**En el fuego:** Verter la salsa en un cazo o sartén antiadherente y calentar a fuego lento durante 2 o 3 minutos. Si se desea, también puede consumirse en frío o ligeramente atemperado.

**Regeneración habitual de nuestras salsas:** Introducir el envase sin abrir en el horno de convección vapor a 100°C durante 35 minutos.



### CONSERVACIÓN

Conservar en refrigeración entre 2 y 5°C

Vida útil: 3 meses

Una vez abierto consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes



Frutos  
cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

Puede contener: soja y derivados, huevo y derivados, mostaza y derivados, gluten, crustáceos y derivados, pescado y derivados, leche y derivados, apio, moluscos y derivados.

## CREMA ALCACHOFA

Salsa en base de nata con alcachofa



### INGREDIENTES

Preparado lácteo (**LECHE** y derivados, grasa vegetal hidrogenada, almidón de patata modificado, estabilizantes E-464, E-450, E-407, emulgente E-435), alcachofa 14%, cebolla, vino blanco (E-220 (**SULFITO**)), almidón de maíz modificado, aceite de girasol, sal, tomate, espinaca, caldo de ave (sal, carne de pavo deshidratada, maltodextrina, almidón modificado, extracto de levadura, fécula, aroma de carne, hortalizas deshidratadas (puerro, cebolla), espesante E-415), caldo de verduras (sal, hortalizas deshidratadas (tomate, puerro, cebolla, zanahoria), jarabe de glucosa, extracto de levadura y aromas), ajo, conservador E-202 y especias.



### MODO DE EMPLEO

**Microondas:** Abrir parcialmente el envase y calentarlo directamente en el microondas durante 1 minuto a 700W.

**En el fuego:** Verter la salsa en un cazo o sartén antiadherente y calentar a fuego lento durante 2 o 3 minutos. Si se desea, también puede consumirse en frío o ligeramente atemperado.

**Regeneración habitual de nuestras salsas:** Introducir el envase sin abrir en el horno de convección vapor a 100°C durante 35 minutos.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	361 KJ / 87 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	6,3 gr 3,6 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	6 gr < 0,5 gr
Proteínas	1,5 gr
Sal	1,68 gr



### CONSERVACIÓN

Conservar en refrigeración entre 2 y 5°C

Vida útil: 3 meses

Una vez abierto consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuets



Frutos cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

Puede contener: soja y derivados.

## TABLA DE MARIDAJE DE RELLENOS DE PASTA Y SALSAS

RELLENOS \ SALSAS	» 4 QUESOS	» ALCACHOFA	» ALL'ARRABIATA	» ATÚN	» BACALAO	» BOLOÑESA	» CALABAZA	» CARBONARA	» GAMBAS	» NAPOLITANA	» PESTO GENOVESA	» QUESO AZUL	» SETAS
» QUESO AZUL	✓											✓	
» 4 QUESOS / 7 QUESOS	✓											✓	
» ALCACHOFA	✓	✓			✓			✓	✓	✓	✓	✓	
» ATÚN	✓		✓	✓						✓	✓		
» BACALAO					✓					✓			
» BOGAVANTE									✓				
» CALABAZA	✓						✓			✓	✓	✓	
» CARNE BRASATO	✓	✓	✓			✓	✓	✓		✓		✓	✓
» CARNE VINO TINTO	✓	✓				✓				✓			✓
» CHISTORRA										✓			
» POLLO ASADO		✓	✓				✓	✓		✓			✓
» QUESO Y JAMÓN	✓												
» QUESO Y PERA	✓											✓	
» RICOTTA Y ESPINACAS	✓							✓			✓	✓	
» SALSICCIA BERGAMO	✓					✓	✓			✓	✓		✓
» SALSICCIA NAPOLI	✓									✓		✓	
» SALMÓN										✓			
» SETAS/BOLETUS	✓									✓	✓		✓
» VIEIRAS Y GAMBAS		✓	✓						✓	✓			

*Benfood*



**Masas de pizzas  
y focaccias**

## FOCACCIA NEUTRA

Pan tradicional italiano elaborado con ingredientes básicos, similares a la masa de pizza.



Porciones



### INGREDIENTES

Harina de trigo y cebada (**GLUTEN**), agua, aceite de oliva, masa madre (harina de trigo (**TRIGO**)), sal, levadura fresca, mejorante (suero de **LECHE**, estabilizante E-412, grasa vegetal, antioxidante E-300, enzimas (trigo) (**GLUTEN**), azúcar.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	1492 KJ / 356 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	15,6 gr 2,5 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	45,8 gr 1,6 gr
Proteínas	8 gr
Sal	3,05 gr



### MODO DE EMPLEO

Precalentar el horno a 220°C y hornear la focaccia entre 8-10 minutos.



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C

Vida útil: 12 meses

Una vez descongelada no volver a congelar.  
Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuets



Frutos cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

Puede contener: huevo, soja y granos de sésamo.

## FOCACCIA CEBOLLA

Pan tradicional italiano elaborado con ingredientes básicos, similares a la masa de pizza.



Porciones



### INGREDIENTES

Harina de trigo y cebada (**GLUTEN**), agua, aceite de oliva, cebolla 30%, masa madre (harina de trigo (**TRIGO**)), sal, levadura fresca, mejorante (suero de **LECHE**, estabilizante E-412, grasa vegetal, antioxidante E-300, enzimas (trigo) (**GLUTEN**), azúcar.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	1134 KJ / 269 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	6,7 gr 1,3 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	44,5 gr 2,2 gr
Proteínas	7,6 gr
Sal	2,13 gr



### MODO DE EMPLEO

Precalentar el horno a 220°C y hornear la focaccia entre 8-10 minutos.



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C

Vida útil: 12 meses

Una vez descongelada no volver a congelar.  
Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuets



Frutos  
cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

Puede contener: huevo, soja y granos de sésamo.

## FOCACCIA TOMATE CHERRY

Pan tradicional italiano elaborado con ingredientes básicos, similares a la masa de pizza.



Porciones



### INGREDIENTES

Harina de trigo y cebada (**GLUTEN**), agua, aceite de oliva, tomate 30%, masa madre (harina de trigo (**TRIGO**)), sal, levadura fresca, mejorante (suero de **LECHE**, estabilizante E-412, grasa vegetal, antioxidante E-300, enzimas (trigo) (**GLUTEN**), azúcar.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	1177 KJ / 280 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	10,4 gr 1,6 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	39,8 gr 1,1 gr
Proteínas	6,8 gr
Sal	1,63 gr



### MODO DE EMPLEO

Precalentar el horno a 220°C y hornear la focaccia entre 8-10 minutos.



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C

Vida útil: 12 meses

Una vez descongelada no volver a congelar.  
Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes



Frutos  
cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

Puede contener: huevo, soja y granos de sésamo.

## BOLA DE PIZZA

Bola de pizza elaborada con ingredientes básicos.



### INGREDIENTES

Harina de trigo (**GLUTEN**), agua, mejorante (harina de trigo y malta (**GLUTEN**), antiapelmazante E-170, estabilizantes E-412, E-920, emulgente E-472e, antioxidante E-300, suero de **LECHE**, grasa vegetal y enzimas), aceite de girasol, sal, masa madre deshidratada, levadura y azúcar.



### VALOR NUTRICIONAL

Energía	994 KJ / 235 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	2,1 gr 0,3 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	45 gr 1,2 gr
Proteínas	8,9 gr
Sal	0,87 gr



### MODO DE EMPLEO

Descongelar en cámara frigorífica disponiendo las bolas en cajas de plástico debidamente separadas para permitir que crezcan hasta el doble de su tamaño.

El tiempo recomendado de descongelación más fermentación es de 24 horas. Su vida útil será de 48 horas en refrigeración.



### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Vida útil (en congelado): 12 meses.

### ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes



Frutos cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

Puede contener: Huevo, Soja y Granos de sésamo.

*Benfood*



**Otros**

# CONTRAMUSLO DE POLLO



## INGREDIENTES

Contramuslo de pollo (85%), agua, salmuera (estabilizantes E-451, E-450, E-407a, sal, dextrosa, azúcar, antioxidante E-301, acidulante E-331, fibras vegetales, espesantes E-412, E-415), sal.



## VALOR NUTRICIONAL

Energía	756 KJ / 181 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	9,3 gr 2,9 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	0,5 gr <0,5 gr
Proteínas	23,7 gr
Sal	2,2 gr



## MODO DE EMPLEO

Precalentar el horno a 200°C.

Verter el producto sin descongelar y hornearlo durante 10 minutos.



## CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Vida útil: 12 meses

Una vez descongelado no volver a congelar.  
Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

## ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes



Frutos  
cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

# ALITAS DE POLLO MEDITERRANEAS



## INGREDIENTES

Alitas de pollo (85%), agua, aceite de oliva, ajo, sal, salmuera (antioxidante E-301, acidulante E-331, dextrosa, sal, estabilizantes E-450, E-451, E-407, fibras vegetales, espesantes E-412, E-415) limón, y especias.



## VALOR NUTRICIONAL

Energía	925 KJ / 222 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	13,8 gr 3,9 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	2,7 gr 1,1 gr
Proteínas	21,7 gr
Sal	2,38 gr



## MODO DE EMPLEO

Precalentar el horno a 200°C.

Verter el producto sin descongelar y hornearlo durante 10 minutos.



## CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Vida útil: 12 meses

Una vez descongelado no volver a congelar.  
Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

## ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes



Frutos  
cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

# CARNE DE CERDO ASADA



## INGREDIENTES

Carne de cerdo asada: carne de cerdo 85%, agua salmuera (dextrosa, estabilizantes E-451, E-450, E-407, sal, fibras vegetales, acidulante E-331, antioxidante E-301, espesantes E-42, E-415), sal, aceite de oliva y hierbas provenzales.



## VALOR NUTRICIONAL

Energía	904 KJ / 217 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	12,9 gr 5,1 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	1 gr 0,7 gr
Proteínas	24,1 gr
Sal	1,45 gr



## MODO DE EMPLEO

Precalentar el horno a 200°C.

Verter el producto sin descongelar y hornearlo durante 10 minutos.



## CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C.

Vida útil: 12 meses

Una vez descongelado no volver a congelar.  
Mantener en refrigeración y consumir en 48 horas.

## ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes



Frutos  
cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

# BROWNIE



## INGREDIENTES

Mantequilla (**LECHE**), azúcar, **HUEVO**, nueces (**FRUTO DE CÁSCARA**) (12%), cobertura de chocolate (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **SOJA**, aroma natural de vainillina) y harina de trigo (**GLUTEN**).



## VALOR NUTRICIONAL

Energía	2014 KJ / 484 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	33,3 gr 16,4 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	35,8 gr 19 gr
Proteínas	10,2 gr
Sal	0,13 gr

## ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes



Frutos cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

# CRUMBLE CHOCOLATE



## INGREDIENTES

Preparado de bizcocho (azúcar, harina de trigo (**GLUTEN**), cacao en polvo, almidón modificado E1412, almidón de trigo, aceite vegetal (aceite vegetal totalmente hidrogenado de coco, jarabe de glucosa, proteína de **LECHE**), gasificantes E450i y E500ii, emulgente E471, albúmina de **HUEVO**, **LECHE** desnatada en polvo, sal estabilizante E415, aroma (**LACTOSA**)), **HUEVO**, aceite de girasol, crema (azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, almidón modificado E1442, cacao en polvo desgranado, estabilizante E460 y E466, sal, grasa vegetal (palma), conservador E202, acidulantes E330 y E332ii, emulgentes E471 y E475, colorantes E171 y E150b, aroma), trozos chocolate (azúcar, grasas vegetales totalmente hidrogenadas (palmiste, palma), cacao desgrasado en polvo (25,6%), emulgentes (E322,E492) y aroma), harina de trigo (**GLUTEN**), mantequilla (**LECHE**), azúcar, migas de chocolate (azúcar, **LECHE** entera en polvo, almidón modificado E1414, gelificantes E339, E450 y E516, espesante E401, conservador E282, aroma (**LECHE**), colorante E160b), cacao.



## VALOR NUTRICIONAL

Energía	1903 KJ / 455 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	25,3 gr 6,5 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	52,3 gr 27,2 gr
Proteínas	4,6 gr
Sal	0,88 gr

## ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes

Frutos  
cáscara

Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

# TARTA DE ALMENDRA



## INGREDIENTES

Azúcar, **HUEVO**, harina de trigo (**GLUTEN**), **LECHE**, aceite de girasol, almendra (**FRUTO DE CÁSCARA**) (18%), gasificantes (E450i y E500ii) y ralladura de limón.



## VALOR NUTRICIONAL

Energía	1656 KJ / 396 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	22,3 gr 3,6 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	40,2 gr 21,7 gr
Proteínas	8,7 gr
Sal	0,40 gr

## ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes

Frutos  
cáscara

Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

# TARTA DE QUESO



## INGREDIENTES

Queso fresco (20%) (mazada, nata (**LECHE**), sólidos lácteos (**LECHE**), sal, estabilizantes E407 y E410, conservador E200 y fermentos lácticos (**LECHE**)), **HUEVO**, azúcar, nata (**LECHE**), yogur (**LECHE** fresca pasteurizada, **LECHE** en polvo desnatada (0,6%) y fermentos lácticos), **LECHE**, harina de trigo (**GLUTEN**) y gasificantes E450i y E500ii.



## VALOR NUTRICIONAL

Energía	1083 KJ / 258 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	11,9 gr 7,8 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	32,6 gr 18,3 gr
Proteínas	5,2 gr
Sal	1,33 gr

## ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes

Frutos  
cáscara

Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

# TARTA PIÑA Y MANGO



## INGREDIENTES

Preparados de bizcocho (harina de trigo (**GLUTEN**), azúcar, **HUEVO** en polvo, almidón de trigo, almidón modificado E1414, gasificantes E450i y E500ii, emulgente E471, sal, yogur en polvo (**LECHE**), colorantes E101, E160a y E160b), aceite de girasol, crema de mango (azúcar, almidón modificado E-1414, suero de **LECHE**, grasa vegetal, dextrosa, albúmina de huevo, estabilizante E-401, conservante E-202, colorantes E-160a y E-171, sal, aromas y triacetato de glicerina E-1518), piña 5%.



## VALOR NUTRICIONAL

Energía	1771 KJ / 423 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	20,2 gr 2,9 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	55,6 gr 3,5 gr
Proteínas	4,6 gr
Sal	1,33 gr

## ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes

Frutos  
cáscara

Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos

# TARTA YOGUR Y FRAMBUESA



## INGREDIENTES

Preparado de bizcocho (harina de trigo (**GLUTEN**), azúcar, **HUEVO** en polvo, almidón de trigo, almidón modificado E1414, gasificantes E450i y E500ii, emulgente E471, sal, yogur en polvo (**LECHE**), colorantes E101, E160a y E160b), aceite de girasol, frambuesa (5%) y crema (azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, almidón modificado E1442, estabilizante E460 y E466, grasa vegetal (palma), sal, conservador E202, colorante E471, aroma, acidulantes E330 y E332ii, emulgentes E471 y E475).



## VALOR NUTRICIONAL

Energía	1438 KJ / 343 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	17 gr 2,1 gr
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	44,4 gr 16,4 gr
Proteínas	3,2 gr
Sal	1 gr

## ALÉRGENOS



Gluten



Huevos



Crustáceos



Pescado



Soja



Moluscos



Leche



Cacahuetes

Frutos  
cáscara

Apio



Mostaza



Sésamo



Altramuces



Sulfitos