



Tarta de queso vasca en formato individual, elaborada según la receta original de la ciudad de San Sebastián.

- + Elaborado con queso fresco y queso mascarpone
- + Superficie dorada que esconde un corazón cremoso.
- + Personalizable con el topping de su elección
- + Calidad garantizada 3 días después de descongelar
- + Sin OGM, sin conservantes, sin colorantes, sin aroma artificial

INSTRUCCIONES DE USO

- Retirar el film, retirar de su envase y colocar sobre un plato.
- Descongelar durante 2h a + de 4°C en la refrigeradora (cubrir el plato para proteger de la humedad).
- Una vez descongelado, conservar el producto en la refrigeradora durante 2 días.

INGREDIENTES:

Queso 33,2% (queso (leche), sal), nata (leche), azúcar, huevo entero, mascarpone (crema de leche, regulador de la acidez: ácido cítrico), harina de trigo (gluten), fécula de patata, ralladura de limón 0,4%, aroma natural de vainilla, sal.

ALERGENOS:

Apio, frutos de cáscara, sésamo, mostaza, pescado, crustáceos, moluscos, sulfitos, cacahuetes, altramuces. Leche, huevos, gluten.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Diametro	7 cm
Unidades / Caja:	20
Peso Neto (kg) / Caja:	1,90
Dimensión Caja en cm:	39 x 29 x 62
Bolsas / Caja:	10 bolsas x 2 ud.
Vida útil congelado	730 días
CDD*	3 días entre 0 y 4°C

*CDD: Caducidad después de descongelado

CONSERVACIÓN:

Conservar entre -18°C. Nunca vuelva a congelar un producto descongelado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100G

Valor energético	307 Kcal
Grasas	22.6 g
Ácidos grasos saturados	15.3 g
Carbohidratos	21.2 g
Azúcares	19.9 g
Proteínas	4.7 g
Fibras	0.1 g
Sal	0.53 g

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

REGISTRO SANITARIO: H3962923E / NACLGO