

MARISCO ELABORADO

Erizo Relleno

Preparación

Horno: Sin descongelar retirar el envase y gratinar durante 15 minutos a 160°C.

Ingredientes

Carne de erizo (25%), fumet de marisco (agua, zanahoria, tomate, centollo, cangrejo verde, vino, puerro, rape, apio, pescado de roca, aceite de oliva, sal, emulsionante lecitina de soja, pimienta y laurel), cebolla, nata, leche, mantequilla, puerro, vino blanco, harina, ajo, sal y pimienta.

Producto ultracongelado. Mantener a -18 C°. No volver a congelar una vez descongelado.



Formato	Raciones	Presentación
Bandeja 12 uni	3 personas	Congelado