

Martiko

MAR Y MONTAÑA MARTIKO PREMIUM



DENOMINACIÓN	INGREDIENTES
Jamón de pato 100 g	Pechuga de pato, sal, dextrosa, aroma, antioxidante: E-301, especias, conservadores: E-250 y E-252. SIN GLUTEN.
Foie gras entero de pato mi cuit 250 g	98% foie gras de pato, sal, azúcar, brandy, especias, antioxidante: E-301 y conservador: E-250. SIN GLUTEN.
Foie gras entero de pato mi cuit con trufa 80 g	94% foie gras de pato, 3% trufa (tuber indicum), sal, azúcar, especias, brandy, condimento de aceite de oliva virgen extra con aroma de trufa de invierno (99,8% aceite de oliva virgen extra, 0,2% aroma de trufa (tuber melanosporum)), antioxidante: E-301 y conservador: E-250. SIN GLUTEN.
Bloc de foie gras de oca 2x40 g	Foie gras de oca, agua, brandy, sal, azúcar, especias, antioxidante: E-301 y conservador: E-250. SIN GLUTEN.
Solomillo de salmón ahumado noruego premium 150 g	Salmón (Salmo salar) (pescado), sal y humo de maderas nobles. SIN GLUTEN.
Bloc de foie gras de pato 130 g	Foie gras de pato, agua, brandy, sal, azúcar, especias, antioxidante: E-301 y conservador: E -250. SIN GLUTEN.
Salmón ahumado noruego reducido en sal premium 80 g	Salmón (Salmo salar) (pescado), sal (2,1%), cloruro potásico y humo de maderas nobles. SIN GLUTEN.
Pan tostado de pasas 100 g	Harina de TRIGO, agua, uvas pasas (20%), levadura, azúcar, MANTEQUILLA (MANTEQUILLA de NATA pasterizada, fermentos LÁCTICOS y colorante: E-160a (iii)), sal, emulgente: E-472e, antioxidante: E-300 y enzimas.
Dulce de cebolla 45 g	60% cebolla, azúcar, agua. SIN GLUTEN.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Jamón de pato 100 g	Foie gras entero de pato mi cuit 250 g	Foie gras entero de pato mi cuit con trufa 80 g	Bloc de foie gras de oca 2x40 g	Solomillo de salmón ahumado noruego premium 150 g	Bloc de foie gras de pato 130 g	Salmón ahumado noruego reducido en sal premium 80 g	Pan tostado de pasas 100 g	Dulce de cebolla 45 g
Valor medio por:								
100 g	100 g		100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	907 kJ/ 213,5 Kcal
Valor energético								
1744 kJ/ 421 kcal	2093 kJ/ 508 kcal	2023 kJ/ 490 kcal	1536 kJ/ 372 kcal	866 kJ/ 207 kcal	1956 kJ/ 475 kcal	866 kJ/ 207 kcal	1525 kJ / 360 kcal	728 kJ/ 171 Kcal
Grasas								
35 g	52 g	48 g	37 g	13,2 g	49 g	13,2 g	3 g	<0,5 g
de las cuales saturadas								
12 g	22 g	20 g	15 g	2 g	21 g	2 g	1,2 g	<0,5 g
Hidratos de carbono								
1,1 g	1,8 g	6 g	2,9 g	<0,5 g	2,9 g	<0,5 g	72 g	40,7 g
de los cuales azúcares								
0,7 g	1 g	1 g	0,9 g	<0,5 g	0,7 g	<0,5 g	20 g	36,2 g
Proteínas								
25,3 g	8,1 g	8,5 g	6,9 g	22 g	5,5 g	22 g	8,6 g	0,98 g
Sal								
3,28 g	1,08 g	1,42 g	1,1 g	3,2 g	1,11 g	3,2 g	1,1 g	0,007 g

DENOMINACIÓN	PESO NETO	MODO DE CONSERVACIÓN	REGISTRO SANITARIO	FABRICANTE
Jamón de pato 100 g	100 g	Conservar entre 3°C y 5°C	ES-10.14400/NA-CE	Fabricado por: Martiko. Pol. Ind. Zalain s/n. 31780 Bera. Navarra.
Foie gras entero de pato mi cuit 250 g	250 g	Conservar entre 3°C y 5°C	ES-10.14400/NA-CE	Fabricado por: Martiko. Pol. Ind. Zalain s/n. 31780 Bera. Navarra.
Foie gras entero de pato mi cuit con trufa 80 g	80 g	Conservar entre 3°C y 5°C	ES-10.14400/NA-CE	Fabricado por: Martiko. Pol. Ind. Zalain s/n. 31780 Bera. Navarra.
Bloc de foie gras de oca 2x40 g	80 g	Conservar entre 3°C y 5°C	ES-10.14400/NA-CE	Fabricado por: Martiko. Pol. Ind. Zalain s/n. 31780 Bera. Navarra.
Solomillo de salmón ahumado noruego premium 150 g	150 g	Conservar entre 0°C y 4°C	ES-12.05700/NA-CE	Fabricado por: Xantelmar. Pol. Ind. Zalain s/n. 31780 Bera. Navarra.
Bloc de foie gras de pato 130 g	130 g	Mantener en lugar fresco y seco	ES-10.14400/NA-CE	Fabricado por: Martiko. Pol. Ind. Zalain s/n. 31780 Bera. Navarra.
Salmón ahumado noruego reducido en sal premium 80 g	80 g	Conservar entre 0°C y 4°C	ES-12.05700/NA-CE	Fabricado por: Xantelmar. Pol. Ind. Zalain s/n. 31780 Bera. Navarra.
Pan tostado de pasas 100 g	100 g	Mantener en lugar fresco y seco		Fabricado por: 20.06657/NA para Martiko. Pol. Ind. Zalain s/n. 31780 Bera. Navarra
Dulce de cebolla 45 g	45 g	Mantener en lugar fresco y seco	ES-26.05897/NA-CE	Fabricado por: Martiko. Pol. Ind. Zalain s/n. 31780 Bera. Navarra.