



CHURROS ARTESANALES ULTRA-CONGELADOS



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Nuestros churros artesanales están elaborados solamente con harina de trigo, agua y sal y están fritos en aceite de girasol alto oleico, de ahí su exquisito sabor.

Al no usarse ningún ingrediente de origen animal, nuestros churros no solo tienen menos calorías, grasas saturadas y azúcares que productos similares, sino que son un alimento apto para vegetarianos.

INGREDIENTES: Agua, Harina de trigo, Aceite de girasol alto oleico, Sal.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 gr.):

Valor energético	374 kcal / 1.590 KJ
Grasas	18,90 gr.
De las cuales - saturadas	2,10 gr.
- monoinsaturados	5,90 gr.
- poliinsaturados	10,00 gr.
- trans.	< 0,10 gr.
Hidratos de carbono	44,00 gr.
De los cuales azúcares	2,40 gr.
Proteínas	6,90 gr.
Sal	2,00 gr.

OTROS VALORES DE INTERÉS:

Colesterol	< 1 mg. / 100 gr.
Acrilamida	153 µg/kg ¹

* Debido a su elaboración artesanal, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.



CHURROS ARTESANALES ULTRA-CONGELADOS

MÉTODO DE CONSERVACIÓN:

Congelado: entre -18°C y -22°C

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:

Tres meses desde la elaboración.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS:

Gluten	SI	Cacahuetes	No	Frutos de cáscara	No	Moluscos	No
Crustáceos	No	Soja	No	Apio	No	Altramuces	No
Huevo	No	Granos de sésamo	No	Mostaza	No	Pescado	No
Leche	No	Lactosa	No	Dióxido de azufre y sulfitos			No

** Producto no apto para celíacos por contener harina de trigo.*

INSTRUCCIONES DE USO:

- En freidora de aire: a 175°C durante 4 minutos.
- En horno de convección/aire: 190°C durante 4 minutos.

¡Muy importante! - Se introducen en la freidora de aire directamente desde el congelador.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE:

En vehículos frigoríficos con temperatura controlada hasta -22°C .

PRESENTACIÓN:

Formato de venta	Cajas con 12 bolsas de 60 churros/bolsa - total 720 churros por caja
Peso chorro	11 g. aprox.

ES
20.049142/M
C.E

TOMACHURROS ESPAÑA S.L.
PZ. CASTILLA Y LEÓN, 2
49014 ZAMORA

info@churrosdeluxe.es
0034 919 480 894