

Ingredientes

bife de vaca alcatra(117g bife de vaca alcatra para 100g Bife da Vazia Frito), margarina (óleos e gorduras vegetais (gorduras (palma), parcialmente gorduras hidrogenadas (palma), óleos (SOJA, girassol, colza, milho em diferentes proporções)), água, sal, emulsionantes (E471, E322 (SOJA)), regulador de acidez (E330), conservantes (E202), aromas (contém LEITE), corante (E160ai)), vinho rosé (contém SULFITOS), 4 pimentas em grão, azeite virgem extra, cru, sal grosso, louro, folha, não embalada.

Declaração Nutricional (Por 100g)

Energia: 242 Kcal /1015 KJ

Lípidos: 15 g

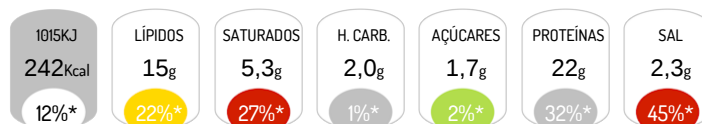
dos quais Saturados: 5,3 g

Hidratos de carbono: 2,0 g

dos quais Açúcares: 1,7 g

Proteínas: 22 g

Sal: 2,3 g



*Dose de Referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)

Alergénios



Contém: Soja, Leite, Dióxido de Enxofre/Sulfitos

Pode conter vestígios de Ovos

Características do Produto

Denominação Comercial: Bife da Vazia Frito

Instruções de Conservação: Servir de imediato

:

País Origem: Portugal

Sistema de Codificação de Lote: Data do dia de preparação

Validade: 1 dia

PRONTO A CONSUMIR:

Modo de Emprego / Utilização: Para aquecer os gyosos colocá-los numa frigideira com um pouco de água e tapar. Deixar que o vapor descongele os gyosos e depois da água evaporar retire a tampa, deite um fio de óleo e deixe criar uma pequena crosta. Estão prontos a servir.

ULTRACONGELADO:

Modo de Emprego / Utilização: Para aquecer os gyosos colocá-los numa frigideira com um pouco de água e tapar. Deixar que o vapor descongele os gyosos e depois da água evaporar retire a tampa, deite um fio de óleo e deixe criar uma pequena crosta. Estão prontos a servir.

Instruções de Conservação: Produto ultracongelado. Conservar a -18 °C. Depois de descongelar, não voltar a congelar cc

Especificação Microbiológica

Valores Guia INSA (Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge) de 25 de Novembro de 2015

Valores relativos a refeições totalmente cozinhadas ou adicionadas de especiarias, ervas aromáticas secas, desidratadas ou tratadas por radiação ionizante, de produtos UHT e de maionese industrializada.