

ALERGENOS Y CONSERVACIÓN

Para la elaboración de nuestros productos en nuestro obrador, seguimos un proceso artesanal, lo cual implica que no podemos garantizar la ausencia de trazas de ningún alérgeno. Pescado, frutos secos, lácteos, moluscos, cereales con gluten, crustáceos, huevos, cacahuetes, soja, apio, mostaza, sésamo, altramuces, sulfitos, etc.

Tenemos a su disposición la carta de productos con la información detallada de todos sus alérgenos.

Se recomienda el consumo de todos nuestros productos en el mismo día de la entrega, debiéndose conservar refrigerados de 0 a 4 grados hasta el momento de su consumo.

Para consumir nuestros productos calientes, recomendamos calentarlos en el horno el tiempo suficiente para garantizar que se sobrepasen los 65º de temperatura en la totalidad del producto.