

Albóndigas de Pollo al Horno a la Jardinera

Segundo

Ingredientes	Peso Neto 88,90 g
Albondiga Pollo	65,00 g
Guisante Eco	5,00 g
Tomate Frito Eco	5,00 g
Zanahoria Dado Eco	5,00 g
Cebolla	5,00 g
Aceite Oliva Virgen Extra Eco	3,00 g
Vino Blanco	0,50 g
Ajo Picado Eco	0,20 g
Sal Yodada	0,20 g



Alérgenos

Soja, Sulfitos.

Observaciones

Grupo de edad: INFANTIL 2º CICLO.

Ficha técnica elaborada por MenuPlanning v. 25 a partir de Tablas de Composición de Alimentos J. Mataix Verdú y fichas técnicas de proveedores.

mediterránea

Albóndigas de Pollo al Horno a la Jardinera

Segundo

Elaboración

Elaboramos un refrito el día anterior con la cebolla, ajo, aove y vino blanco.

Horneamos las albóndigas a 140°C y 60% de vapor durante 35 min. Paralelamente llenamos una olla con agua, el refrito y tomate frito y llevamos a ebullición. Incorporamos a la olla la zanahoria y guisantes y cocemos durante 15 minutos.

Añadimos la salsa resultante a las albóndigas y mezclamos todo bien.

Valor Nutricional

Energía:	120,93 kcal
Grasas:	4,88 g
de las cuales AGS:	0,99 g
HC:	7,31 g
de los cuales Azúcares:	1,50 g
Proteínas:	11,84 g
Sal:	0,259 g
Colesterol:	0,00 mg

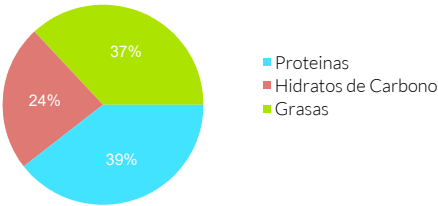
Vitaminas

B1:	0,03 mg
B2:	0,00 mg
B3:	0,27 mg
B5:	0,04 mg
B6:	0,03 mg
B7:	0,00 mg
B9:	8,41 µg
B12:	0,02 µg
C:	2,63 mg
A:	72,42 µg
D:	0,00 µg
E:	0,78 mg

Minerales

Ca:	6,22 mg
Mg:	6,04 mg
P:	12,99 mg
Na:	103,74 mg
K:	91,93 mg
Fe:	0,67 mg
Cu:	0,01 mg
Zn:	0,11 mg
Mn:	0,00 mg
I:	1,78 µg
Se:	0,00 µg

Porcentaje



mediterránea

Albóndigas de Pollo al Horno a la Jardinera

Segundo

Ingredientes	Peso Neto 142,24 g
Albondiga Pollo	104,00 g
Guisante Eco	8,00 g
Tomate Frito Eco	8,00 g
Zanahoria Dado Eco	8,00 g
Cebolla	8,00 g
Aceite Oliva Virgen Extra Eco	4,80 g
Vino Blanco	0,80 g
Ajo Picado Eco	0,32 g
Sal Yodada	0,32 g



Alérgenos

Soja, Sulfitos.

Observaciones

Grupo de edad: PRIMARIA

Ficha técnica elaborada por MenuPlanning v. 25 a partir de Tablas de Composición de Alimentos J. Mataix Verdú y fichas técnicas de proveedores.

mediterránea

Albóndigas de Pollo al Horno a la Jardinera

Segundo

Elaboración

Elaboramos un refrito el día anterior con la cebolla, ajo, aove y vino blanco.

Horneamos las albóndigas a 140°C y 60% de vapor durantes 35 min. Paralelamente llenamos una olla con agua, el refrito y tomate frito y llevamos a ebullición. Incorporamos a la olla la zanahoria y guisantes y cocemos durante 15 minutos.

Añadimos la salsa resultante a las albóndigas y mezclamos todo bien.

Valor Nutricional

Energía:	193,48 kcal
Grasas:	7,81 g
de las cuales AGS:	1,58 g
HC:	11,70 g
de los cuales Azúcares:	2,40 g
Proteínas:	18,95 g
Sal:	0,415 g
Colesterol:	0,00 mg

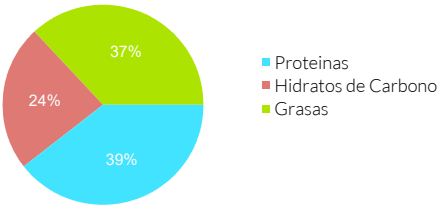
Vitaminas

B1:	0,05 mg
B2:	0,00 mg
B3:	0,44 mg
B5:	0,07 mg
B6:	0,05 mg
B7:	0,00 mg
B9:	13,46 µg
B12:	0,03 µg
C:	4,21 mg
A:	115,87 µg
D:	0,00 µg
E:	1,25 mg

Minerales

Ca:	9,96 mg
Mg:	9,67 mg
P:	20,79 mg
Na:	165,98 mg
K:	147,08 mg
Fe:	1,07 mg
Cu:	0,01 mg
Zn:	0,18 mg
Mn:	0,00 mg
I:	2,85 µg
Se:	0,00 µg

Porcentaje



mediterránea

Albóndigas de Pollo al Horno a la Jardinera

Segundo

Ingredientes	Peso Neto 195,58 g
Albondiga Pollo	143,00 g
Guisante Eco	11,00 g
Tomate Frito Eco	11,00 g
Zanahoria Dado Eco	11,00 g
Cebolla	11,00 g
Aceite Oliva Virgen Extra Eco	6,60 g
Vino Blanco	1,10 g
Ajo Picado Eco	0,44 g
Sal Yodada	0,44 g



Alérgenos

Soja, Sulfitos.

Observaciones

Grupo de edad: SECUNDARIA

Ficha técnica elaborada por MenuPlanning v. 25 a partir de Tablas de Composición de Alimentos J. Mataix Verdú y fichas técnicas de proveedores.

mediterránea

Albóndigas de Pollo al Horno a la Jardinera

Segundo

Elaboración

Elaboramos un refrito el día anterior con la cebolla, ajo, aove y vino blanco.

Horneamos las albóndigas a 140°C y 60% de vapor durante 35 min. Paralelamente llenamos una olla con agua, el refrito y tomate frito y llevamos a ebullición. Incorporamos a la olla la zanahoria y guisantes y cocemos durante 15 minutos.

Añadimos la salsa resultante a las albóndigas y mezclamos todo bien.

Valor Nutricional

Energía:	266,04 kcal
Grasas:	10,74 g
de las cuales AGS:	2,17 g
HC:	16,09 g
de los cuales Azúcares:	3,30 g
Proteínas:	26,06 g
Sal:	0,571 g
Colesterol:	0,00 mg

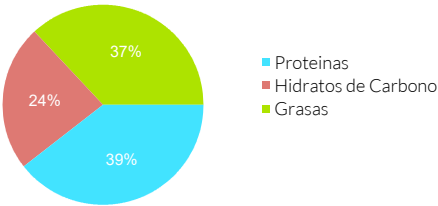
Vitaminas

B1:	0,07 mg
B2:	0,00 mg
B3:	0,60 mg
B5:	0,09 mg
B6:	0,06 mg
B7:	0,00 mg
B9:	18,50 µg
B12:	0,05 µg
C:	5,79 mg
A:	159,32 µg
D:	0,00 µg
E:	1,71 mg

Minerales

Ca:	13,69 mg
Mg:	13,30 mg
P:	28,59 mg
Na:	228,23 mg
K:	202,24 mg
Fe:	1,47 mg
Cu:	0,02 mg
Zn:	0,25 mg
Mn:	0,00 mg
I:	3,92 µg
Se:	0,00 µg

Porcentaje



mediterránea



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código:	FTP-229
Emisión:	06
Fecha:	17/07/2025

**Albóndiga pollo Sin Gluten
Gourmet 90%**

Descripción:	Preparado cárnico burger meat elaborado a partir de una mezcla de carne picada, texturizados vegetales, especias y condimentos
Lista de ingredientes:	Pollo (90%), agua (7.5%), proteína vegetal de SOJA (2%), mezcla de (sal (0.2%), fécula de patata (0.1%), almidón de maíz (0.1%), especias, aromas naturales, conservador E-221 (SULFITOS) y perejil (0.1%).

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

CONTIENE:	SOJA Y SULFITOS	PUEDEN CONTENER:	-
-----------	-----------------	------------------	---

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL POR 100g

Valor energético:				739 kJ/177 kcal			Salmonella:		No detectado 10g			
Grasas (g):		10.1		De las cuales, saturadas (g):		2.6		E. Coli	m (ufc/g)		M (ufc/g)	
Hidratos de carbono (g):		0.31		De los cuales, azúcares (g):		0.28			500		5.000	
Proteínas (g):		20.6		Sal (g):		0.2		Organismos modificados genéticamente		No		
DISPONIBLE SIN GLUTEN:				Si								
DISPONIBLE HALAL:				Si								

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Peso aproximado de la unidad:	15g / 25g			
Opciones de envasado:	GRANEL:	En caja de cartón anónima o rotulada, dentro de una bolsa o separado por láminas de polietileno y envasadas a peso fijo	Pesopor caja:	6kg
	HIGIENIZADO:	En bolsas de polipropileno biorientado (BOPP-TSS) rotulado o anónimo con etiqueta. Formatos: 500gr. y 1kg.	Pesopor caja:	4 kg.

LOGISTICA

Cajas/pale:	1	Cajas/capa:		capas/pale:	
Medidas de la caja de cartón:		375 x 255 x 125 mm			
Código de Producto		Código EAN (caja)	ver en la etiqueta		
Registro Sanitario	10.13851/A	Origen	España		

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN			
Proceso de congelación		Proceso de congelación 20 minutos en túnel de congelación para alcanzar una temperatura de al menos -6Cº y 24 horas en cámara de congelación para alcanzar los -18Cº como temperatura mínima de conservación	
Temperatura óptima de conservación:		-18ºC	
Vida útil:	18 MESES	Desde la fecha de congelación que se indica en el etiquetado, manteniendo las condiciones óptimas de conservación	

CONDICIONES DE USO Y CONSUMO
- Producto diseñado para ser consumido totalmente cocinado. - Descongelar siempre en refrigeración y en condiciones reguladas de humedad. Una vez descongelado consumir en 24h. - Destinado al consumo de toda la población a excepción de las personas sensibles a los alérgenos indicados anteriormente.

ETIQUETA

FOTOS	
	

COPIA NO CONTROLADA

Los datos que aparecen en esta ficha técnica, pueden ser modificados por parte del propietario Cárnicas Ortolá, S.L. a fin de mejorarlos o adecuarlos a las especificaciones de sus

clientes. Esta información no podrá ser copiada y/o reproducida sin la autorización de Cárnicas Ortolá, S.L.