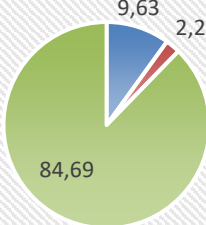
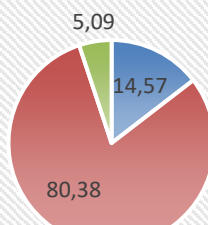


	FICHA TÉCNICA Crema de zanahoria	Página 1 de 1
		Revisión: 0

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Zanahoria, cebolla, puerro, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), ajo, aceite de oliva, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se cuecen todos los ingredientes en agua. Una vez cocidos, se trituran y tamizan con al fin de dejar una textura agradable.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	45-60 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			162										
	Proteínas (g)			3.9										
	Lípidos (g)			0.4										
	Hidratos de carbono (g)			34.3										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	47,6			43,6			1,8			0,6				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	23,3	1800	0,2	0,1	0,4	0	13,9	0	1,5	2,5				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
												X		

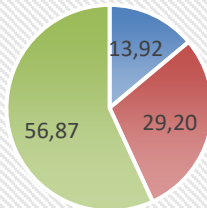
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Magro con tomate y verduras	Página 1 de 1
		Revisión: 0
		Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Magro de cerdo, tomate (tomate y concentrado de tomate, aceite de girasol, cebolla, azúcar, sal y acidulante: ácido cítrico), hierbas aromáticas, laurel, cebolla, ajo, zanahoria sal, aceite de oliva.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se sofríen las verduras junto a la carne. Se añade tomate frito con un poco de agua y se deja cocer hasta que la carne quede blanda.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	120-150 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			346										
	Proteínas (g)			12,6										
	Lípidos (g)			30,9										
	Hidratos de carbono (g)			4,4										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	40,5			43,1			3,5			2,2				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	6,8	82,8	1,2	0,3	0,6	2,4	9,2	0	2,3	5,2				
DECLARACION DE ALÉRGICOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Judías verdes con patatas salteadas con jamón	Página 1 de 1
		Revisión: 0
		Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Judías verdes, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), ajo, cebolla, aceite de oliva, sal, jamón serrano (jamón de cerdo, sal y conservadores E-250 y E-252).													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se cuecen las judías verdes y la patata. Se prepara sofrito con aceite de oliva, cebolla, ajo y jamón serrano. Se añade a las judías verdes.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	45 - 60 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			169,5										
	Proteínas (g)			5,90										
	Lípidos (g)			5,5										
	Hidratos de carbono (g)			24,10										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	60,3			124,2			2,1			0,3				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	56,7	180	0,2	0,2	0,4	0	37,3	0	0	1,3				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
												X		

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Tortilla de pavo	Página 1 de 1
		Revisión: 1
		Fecha: 27/4/26

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Huevo líquido pasteurizado, corrector de acidez E-330 y conservadores E-211 y E-202, fiambre de pechuga de pavo (Pechuga de pavo (51%), agua, almidón, dextrosa, estabilizantes (E-420, E- 508), patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico) sal, aromas, azúcar), aceite de oliva, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Plancha													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se mezcla el huevo, la patata previamente cocinada, el pavo y la sal. Cuando la mezcla obtenida es homogénea, se cocina en sartén por ambos lados.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	45 - 60 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			1,02 27,77 71,66 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			157										
	Proteínas (g)			10,9										
	Lípidos (g)			12,5										
	Hidratos de carbono (g)			0,4										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	9			34,4			2,1			1,2				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	15	180	0,2	0,2	0,1	1	0	1,2	1,1	0,9				
DECLARACION DE ALÉRGICOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
			X									X		

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas



FICHA TÉCNICA

Arroz con tomate

Página 1 de 1

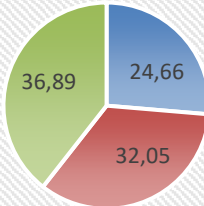
Revisión: 0

Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M									
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Arroz, tomate (tomate y concentrado de tomate, aceite de girasol, cebolla, azúcar, sal y acidulante: ácido cítrico) cebolla, ajo, aceite de oliva, sal.															
MÉTODO CULINARIO	Cocción.															
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	En una olla se sofríe ajo, cebolla y arroz. Una vez listo el sofrito, se le añade agua hirviendo hasta que el arroz esté blando. Se calienta el tomate frito y se sirve al lado del arroz.															
TIEMPO DE ELABORACIÓN	30-45 minutos.															
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		<table><tr><td>Proteína</td><td>10,51</td></tr><tr><td>Lípidos</td><td>5,00</td></tr><tr><td>HC</td><td>84,44</td></tr></table>						Proteína	10,51	Lípidos	5,00	HC	84,44
	Proteína	10,51														
	Lípidos	5,00														
	HC	84,44														
	Energía (kcal)		198													
Proteínas (g)		5,2														
Lípidos (g)		1,1														
Hidratos de carbono (g)		41,8														
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)		Fe (mg)		Zn (mg)									
	33,2		41		1		0,1									
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)						
	3	124,2	0,1	0	0,3	0	5,4	0	0	2,8						
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES		

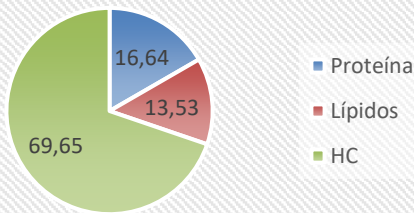
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Garbanzos salteados con chorizo, patata y zanahoria	Página 1 de 1 Revisión: Fecha: 27/04/2026
---	---	--

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S.	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Garbanzos, chorizo (Carne de cerdo (85%), agua, pimentón, sal, dextrina, especias, dextrosa, antioxidantes (E-331iii) colorante (E-120), proteína cárnica. Embutido en tripa natural de cerdo), hueso de jamón, espinazo, gallina, ajo, cebolla, zanahoria, pimiento, puerro, pimentón, aceite de oliva, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Estofado													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se disponen los garbanzos hidratados junto con el hueso de jamón, espinazo y gallina. Se cocina hasta que el garbanzo este tierno. Se retiran los huesos y carcasas, se escurren los garbanzos y se le añade un sofrito de: Chorizo picado, ajo, cebolla, zanahoria, pimiento, puerro, pimentón, aceite de oliva y sal.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	150 minutos													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad			 Proteína Lípidos HC								
	Energía (kcal)		219											
	Proteínas (g)		13.5											
	Lípidos (g)		7.8											
	Hidratos de carbono (g)		20.2											
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)			Fe (mg)		Zn (mg)						
	57		71.2			3.4		1.9						
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	86.1	213	0.25	0.099	0.32	0.18	8.6	0.004	0.56	4.2				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Espaguetis ecológicos con cebolla, salsa de tomate y queso	Página 1 de 1
		Revisión: 0
		Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Espagueti(Sémola de trigo duro ecológico), tomate frito (tomate y concentrado de tomate, aceite de girasol, cebolla, azúcar, sal y acidulante: ácido cítrico), cebolla, zanahoria, apio, puerro, queso rallado (Queso Emmental (Leche de Vaca, Sal, Fermento, Cuajo, Cloruro de Calcio), Sólidos Lácteos (Proteínas de leche, Lactosuero), Grasas Vegetales, Almidón, Sal, Sales Fundentes (E-339 y E-331), Corrector de Acidez (E-330), Conservantes (E-202 y E-252) y Colorante (E-160b), aceite de oliva y sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se cuecen los espaguetis y se escurren. Se sofríen las verduras, se añade la salsa de tomate y se tritura. Se mezcla la salsa de tomate con los espaguetis. Se añade queso rallado.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	60-90 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			286										
	Proteínas (g)			11,9										
	Lípidos (g)			4,3										
	Hidratos de carbono (g)			49,8										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	54			158,5			1,5			1				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	17,6	124,2	0,1	0,1	0,1	0,2	6,5	0	0	2,7				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X					T	X		X	T				

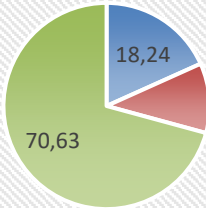
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Jamoncitos de pollo asados		Página 1 de 1
			Revisión: 1
			Fecha: 27/01/26

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Jamoncitos de pollo, ajo, pimienta, tomillo, cebolla, limón, laurel, sal, aceite de oliva.													
MÉTODO CULINARIO	Asado.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se introducen los jamoncitos en el horno y se asan a 180 °C.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	90-120 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			2,43 46,96 50,43 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			115										
	Proteínas (g)			14,5										
	Lípidos (g)			6										
	Hidratos de carbono (g)			0,7										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	18			11			0,8			1,1				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	7,1	56	0,1	0,1	0,4	0	7,2	0	0,1	4,9				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Judías blancas ecológicas estofadas con patata y zanahoria	Página 1 de 1
		Revisión: 1

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Judías blancas ecológicas, hueso de jamón, ajo, cebolla, zanahoria, pimiento, puerro, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), harina de trigo , pimentón, laurel, aceite de oliva, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se ponen en una olla todos los ingredientes hasta que las judías estén cocidas. Se retira los huesos de jamón. Se realiza sofrito con harina y pimentón para espesar la salsa.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	120-150 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			239										
	Proteínas (g)			10,9										
	Lípidos (g)			2,9										
	Hidratos de carbono (g)			42,2										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	92,7			84,1			4			2,8				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	24	616	0,3	0,1	0,2	0	18,2	0	0,5	2				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X											X		

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas



FICHA TÉCNICA

Fogonero Orly

Página 1 de 1

Revisión: 1

Fecha: 27/4/26

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Filete de fogonero congelado (<i>Pollachius Virens</i>), leche , huevo líquido corrector de acidez E-330 y conservadores E-211 y E-202, harina , levadura, cúrcuma, sal, aceite de oliva.													
MÉTODO CULINARIO	Fritura													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se descongela el filete de fogonero siguiendo las instrucciones del APPCC implantado por Hotaza. Se porciona. Se pasa por harina y huevo y se fríe siguiendo las instrucciones para evitar la presencia de acrilamida.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	45-60 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			188										
	Proteínas (g)			13,8										
	Lípidos (g)			11,4										
	Hidratos de carbono (g)			7,5										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	28,8			52,7			1,3			0,9				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	16,6	21	0,1	0,1	0,1	0,8	0,7	0,1	0,3	2				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
	X	T	X	X			X						T	

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas



FICHA TÉCNICA

Crema de calabacín

Página 1 de 1

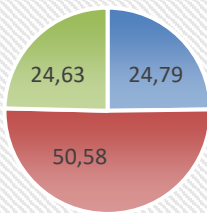
Revisión: 0

Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Calabacín, cebolla, puerro, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), ajo, aceite de oliva, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se cuecen todos los ingredientes en agua. Una vez cocidos, se trituran y tamizan con al fin de dejar una textura agradable.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	45 - 60 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		■ Proteína ■ Lípidos ■ HC									
	Energía (kcal)		150											
	Proteínas (g)		3,9											
	Lípidos (g)		0,3											
	Hidratos de carbono (g)		32,8											
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)			Fe (mg)		Zn (mg)						
	45,1		34,6			1,6		0,6						
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	18,8	65	0,2	0,1	0,4	0	14,4	0	0	2,5				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
												X		

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Gallineta empanada	Página 1 de 1
		Revisión: 01
	Fecha:	26/4/26

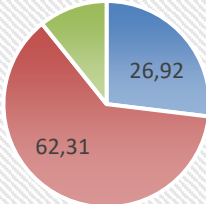
RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Filete de gallineta congelado (Sebastes Mentella), Huevo líquido corrector de acidez E-330 y conservadores E-211 y E-202,, pan rallado (harina de trigo , agua, levadura y sal. Puede contener trazas de soja, sésamo y sulfitos), harina de trigo , ajo, perejil, sal, aceite de oliva.													
MÉTODO CULINARIO	Fritura.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se descongela el filete de gallineta siguiendo las instrucciones del APPCC implantado por Hotaza. Se porciona. Se realiza una mezcla con el huevo, harina, ajo y perejil. Se reboza el filete por la mezcla resultante y pan rallado y se fríe siguiendo las instrucciones para evitar la presencia de acrilamida.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	60-90 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteína Lípidos HC									
	Energía (kcal)		121											
	Proteínas (g)		7,5											
	Lípidos (g)		6,8											
	Hidratos de carbono (g)		7,1											
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)		Fe (mg)		Zn (mg)							
	17,5		17,9		0,63		0,39							
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	9,8	19,7	0,047	0,069	0,15	0,55	0	0,16	0,46	2,6				
DECLARACION DE ALÉRGICOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X	T	X	X		T					T		T	

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas



* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA	Página 1 de 1
		Revisión: 0
	Huevos con tomate	Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Huevo cocido (Líquido de cobertura: Agua, sal y vinagre), tomate frito (tomate y concentrado de tomate, aceite de girasol, cebolla, azúcar, sal y acidulante: ácido cítrico), azúcar, sal													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Los huevos vienen previamente cocidos y conservados en líquido de cobertura. Se escurren y lavan en agua fría. Se trocean a la mitad, se colocan en bandejas y se añade la salsa de tomate. Se hornean hasta conseguir las temperaturas marcadas en el APPCC de Hotaza.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	60-90 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			104										
	Proteínas (g)			7										
	Lípidos (g)			7,2										
	Hidratos de carbono (g)			2,8										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	5,5			27,5			1,4			0,8				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	12,5	150	0,1	0,2	0	0,9	0	1	0,5	0,1				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
			X									X		

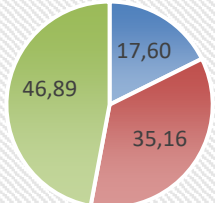
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Sopa de cocido con fideos ecológicos	Página 1 de 1
		Revisión: 0
		Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Garbanzos, cebolla, zanahoria, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), morcillo, tocino, huesos de ternera, codillo de jamón, chorizo, pollo, gallina, espinazo, fideos (sémola de trigo duro ecológico), carcasas, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se ponen en una olla todos los ingredientes hasta que los garbanzos estén cocidos. Se saca la sopa de la olla y se añaden fideos. Se dejan cocer durante 5 minutos aproximadamente.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	120-150 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			78										
	Proteínas (g)			2,7										
	Lípidos (g)			0,5										
	Hidratos de carbono (g)			15,9										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	12,1			6,4			0,4			0,2				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X					T				T				

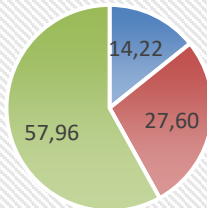
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Cocido madrileño con garbanzos, morcillo, chorizo y patata	Página 1 de 1
		Revisión: 0
		Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.		N.R.S	26.00013241/M
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Garbanzos, cebolla, zanahoria, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), morcillo, tocino, huesos de ternera, codillo de jamón, chorizo, pollo, gallina, espinazo, fideos (sémola de trigo duro ecológico), carcasas, sal.			
MÉTODO CULINARIO	Cocción.			
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se ponen en una olla todos los ingredientes hasta que los garbanzos estén cocidos. Se retira el morcillo, el chorizo y pollo y se trocea. Se mezclan las carnes con los garbanzos.			
TIEMPO DE ELABORACIÓN	120-150 minutos.			
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente	Cantidad		
	Energía (kcal)	366		
	Proteínas (g)	16,1		
	Lípidos (g)	14,3		
	Hidratos de carbono (g)	42,9		
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)	
	24,4		101,4	
VITAMINAS	Fe (mg)		Zn (mg)	
	5,1		1,5	
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)
	27,1	544	0,4	0,2
VITAMINAS	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)
	0,2	0,3	7,7	0
VITAMINAS	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)		
	0,6	3,2		
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO
	X			
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA
		T		
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2
		T		X
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	MOLUSCOS	ALTRAMUCES		

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Lentejas estofadas con zanahoria, cebolla y pimiento	Página 1 de 1
		Revisión: 0
		Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Lentejas, ajo, cebolla, zanahoria, pimiento, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), harina de trigo, pimentón, aceite de oliva, sal, huesos de jamón, puerro, apio, laurel.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se ponen en una olla todos los ingredientes hasta que las lentejas estén cocidas. Se realiza sofrito con harina y pimentón para espesar la salsa.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	120-150 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteína Lípidos HC									
	Energía (kcal)		225											
	Proteínas (g)		8											
	Lípidos (g)		6,9											
	Hidratos de carbono (g)		32,6											
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)		Fe (mg)		Zn (mg)							
	46,8		53,2		3,1		1,1							
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	61,1	523	0,2	0,1	0,4	0	21,9	0	1,1	2,8				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X								X			X		

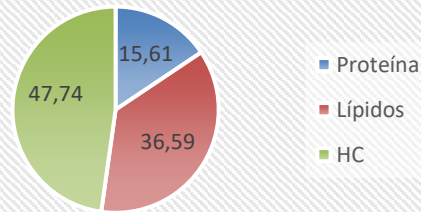
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Brocheta de pollo	Página 1 de 1
		Revisión: 1
		Fecha: 27/4/26

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Carne de pollo (97,5%); sal; pimentón; especias; azúcar; conservador (e-262); acidificante (e-331); antioxidante (e-301); aroma. sal y aceite de oliva.													
MÉTODO CULINARIO	Plancha.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se vierte aceite de oliva en una plancha y una vez caliente se deposita la brocheta en la plancha hasta conseguir las temperaturas marcadas en el APPCC de Hotaza.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	15 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			0,00 44,34 55,81 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			129										
	Proteínas (g)			14,3										
	Lípidos (g)			8										
	Hidratos de carbono (g)			0										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)		Zn (mg)					
	25			10			1		1,1					
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	12	0	0,1	0,2	0,4	0	4,4	0	0,12	7				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Arroz a la milanesa con magro de cerdo, jamón y queso	Página 1 de 1
		Revisión: 0
		Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.						N.R.S	26.00013241/M						
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Arroz, magro de cerdo, jamón serrano (jamón de cerdo, sal, conservadores E-250, E-252) guisantes, judías verdes, tomate frito (tomate y concentrado de tomate, aceite de girasol, cebolla, azúcar, sal y acidulante: ácido cítrico), pimiento, pimentón, ajo, aceite de oliva, cúrcuma, sal y queso rallado (Queso Emmental (Leche de Vaca, Sal, Fermento, Cuajo, Cloruro de Calcio), Sólidos Lácteos (Proteínas de leche , Lactosuero), Grasas Vegetales, Almidón, Sal, Sales Fundentes (E-339 y E-331), Corrector de Acidez (E-330), Conservantes (E- 202 y E-252) y Colorante (E-160b).													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se sofríen las verduras, el magro troceado muy pequeño y el jamón serrano troceado muy pequeño. Una vez realizado el sofrito, se añade el tomate frito y se reserva la salsa. Se elabora un arroz blanco. Se sirve el arroz blanco y a un lado la salsa y se añade queso rallado encima.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	60-90 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad										
	Energía (kcal)			305										
	Proteínas (g)			11,9										
	Lípidos (g)			12,4										
	Hidratos de carbono (g)			36,4										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	28,2			103			1,4			1,9				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	23,2	59,5	0,3	0,1	0,3	0,3	18,5	0,1	0,6	5,2				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
							X							

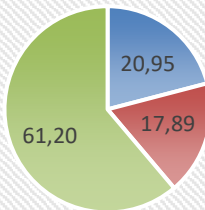
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Sardinillas en aceite		Página 1 de 1
			Revisión: 0
			Fecha: 01/09/21

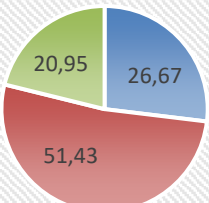
RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Sardinillas en conserva (<i>Sardinella longiceps</i>) (Sardinas (70%), aceite de girasol (29%) y sal)													
MÉTODO CULINARIO	Conserva.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se almacenarán las latas en refrigeración al menos un día. Se abre la lata, se montan las sardinias en bandejas y se conservan en refrigeración hasta su servicio.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	15 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			0,00 44,04 56,15 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			109										
	Proteínas (g)			12										
	Lípidos (g)			6,8										
	Hidratos de carbono (g)			0										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)		Zn (mg)					
	24,7			157			1,5		1,4					
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	4,4	24,5	0	0,2	0,2	14,8	0	4,1	0,2	6,3				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
				X										

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas



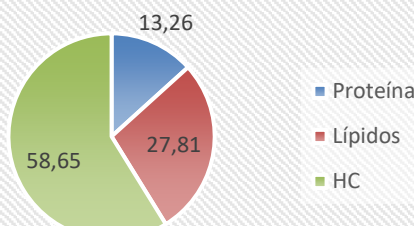
RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.						N.R.S	26.00013241/M						
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Fideuá (sémola de trigo duro . Puede contener trazas de huevo), pimiento, cebolla, ajo, judía verde, tomate frito (tomate y concentrado de tomate, aceite de girasol, cebolla, azúcar, sal y acidulante: ácido cítrico), pimiento morrón, cúrcuma, calamar (<i>Illex Argentinus</i>) , pimentón, aceite de oliva, sal y colorante (Harina de maíz, sal, pimentón y colorantes (E-160c y E-160a)													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se realiza en una placa un sofrito con las verduras y el calamar. Se integra la fideuá al sofrito y se remueve. Se añade agua y se deja cocer hasta que la fideua esté blanda.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	60-90 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			317										
	Proteínas (g)			16,6										
	Lípidos (g)			6,3										
	Hidratos de carbono (g)			48,5										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	57			38,6			1,8			1,1				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	24	56,1	0,1	0,2	0,2	0	8,3	0	0,6	4,3				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
	 X		 T	 X		 T				 T				
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas														

	FICHA TÉCNICA Merluza al horno en salsa verde		Página 1 de 1
			Revisión: 0
			Fecha: 26/03/26

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Merluza (<i>Merluccius capensis/paradoxus</i>), cebolla, guisantes, laurel, perejil, ajo y aceite de oliva / aceite de girasol, harina de maíz, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Asada													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se descongela el filete de merluza siguiendo las instrucciones del APPCC implantado por Hotaza. Se porciona. Se realiza una salsa al verde que quede ligera. En una bandeja se pone el filete de merluza, se añade la salsa verde y se hornea.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	90-120 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad			 Proteína Lípidos HC								
	Energía (kcal)		155											
	Proteínas (g)		15											
	Lípidos (g)		7											
	Hidratos de carbono (g)		3											
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)			Fe (mg)		Zn (mg)						
	33		55			1,4		0,8						
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	16	40	0,1	0.1	0,1	0,9	7.5	0,2	0,9	2,2				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
		T		X									T	

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Brócoli salteado con jamón serrano	Página 1 de 1
		Revisión: 0
	Fecha:	01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Brócoli congelado, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E- 223 metabisulfito sódico), jamón serrano (jamón de cerdo, sal, conservadores E-250, E-252), tomate frito (tomate y concentrado de tomate, aceite de girasol, cebolla, azúcar, sal y acidulante: ácido cítrico), cebolla, ajo, aceite de oliva y sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se cuece el brócoli y la patata. Se prepara sofrito con aceite de oliva, cebolla, ajo y jamón serrano. Se añade al brócoli.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	20-30 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad										
	Energía (kcal)			178										
	Proteínas (g)			5,9										
	Lípidos (g)			5,5										
	Hidratos de carbono (g)			26,1										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	53,5			70,5			2,4			0,7				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	26,5	1900	0,3	0,2	0,4	0	28,9	0	4	1,5				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
												X		

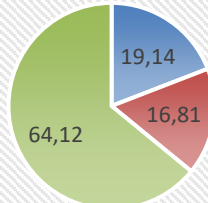
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Tortilla de patatas con cebolla		Página 1 de 1
			Revisión: 1
			Fecha: 26/4/26

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.						N.R.S	26.00013241/M						
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Huevo líquido, corrector de acidez E-330 y conservadores E-211 y E-202, patatas naturales / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), sal, cebolla, aceite de oliva, aceite de girasol.													
MÉTODO CULINARIO	Plancha													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se mezcla el huevo, la patata previamente cocinada, la cebolla y la sal. Cuando la mezcla obtenida es homogénea, se cocina en sartén por ambos lados.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	60-90 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			13,76 18,97 67,27 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			194										
	Proteínas (g)			9,2										
	Lípidos (g)			14,5										
	Hidratos de carbono (g)			6,60										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	17,4			44,8			2,1			1				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	16,4	200	0,1	0,2	0,1	1,1	4,2	1,3	2,1	0,7				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
			X									X		

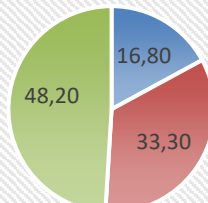
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Garbanzos estofados con patata, zanahoria y puerro	Página 1 de 1
		Revisión: 1
		Fecha: 22/07/24

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Garbanzos, hueso de jamón, espinazo, gallina, ajo, cebolla, zanahoria, pimiento, puerro, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), ajo, harina de trigo , pimentón, aceite de oliva, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se ponen en una olla todos los ingredientes hasta que los garbanzos estén cocidos. Se retiran huesos de jamón, espinazo y gallina. Se realiza sofrito con harina y pimentón para espesar la salsa.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	120-150 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			257										
	Proteínas (g)			12,3										
	Lípidos (g)			4,8										
	Hidratos de carbono (g)			41,2										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	19,2			95,6			4,3			0,8				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	28,6	616	0,3	0,1	0,2	0	19,7	0	1	2,1				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X											X		

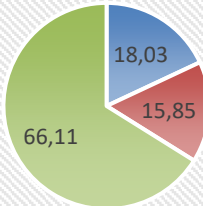
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Fritura de abadejo, calamares y empanadillas de atún	Página 1 de 1
		Revisión: 3

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.						N.R.S.	26.00013241/M						
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	-<u>Mini empanadillas</u> (harina de trigo, agua, hortalizas (cebolla, calabacín, pimiento), grasa de palma, concentrado de tomate, aceite de girasol, atún 1,5%, emulgentes (E451i, E450i), azúcar, dextrosa, sal, vinagre). Puede contener trazas de apio, crustáceos, huevos, lácteos, soja y moluscos.) -<u>Rabas de calamar (<i>Dosidicus gigas</i>)</u> potón del Pacífico (molusco) (72%) [potón, agua, estabilizantes (E-451, E-640), sal, correctores de acidez (E-330, E-331) y zumo de limón concentrado], empanado (28%): pan rallado [harina de trigo (gluten), agua, pimentón, sal, levadura y cúrcuma], aceite de girasol y harina de trigo (gluten) Filete de abadejo (<i>Theragra chalcogramma</i>) pan rallado (harina de trigo, agua, levadura y sal. Puede contener trazas de soja, sésamo y sulfitos), harina de trigo, huevo líquido corrector de acidez E-330 y conservadores E-211 y E-202, aceite de oliva, aceite de girasol, vinagre (vinagre de vino, Antioxidante: Dióxido de azufre/Anhídrido sulfuroso), sal, pimentón, orégano.													
MÉTODO CULINARIO	Fritura.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se descongela el filete de abadejo siguiendo las instrucciones del APPCC implantado por Hotaza. Se porciona y se adoba y se pasa por pan rallado. Se fríe el abadejo, las mini empanadillas y rabas de calamar siguiendo las instrucciones para evitar la presencia de acrilamida.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	30-45 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente				Cantidad		 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)				200									
	Proteínas (g)				8.4									
	Lípidos (g)				7.4									
	Hidratos de carbono (g)				24.1									
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	26.6			35			0.9			0.45				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	14.1	18.4	0.16	1.1	0.12	8.9	0	0.67	1.5	6.2				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
	X	T	T	X		T	T		T	T	T	X	X	

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Sopa de pollo con arroz integral, huevo, zanahoria y puerro	Página 1 de 1
		Revisión: 0
		Fecha: 22/07/24

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Zanahoria, puerro, Huevo cocido(Líquido de cobertura: Agua, sal y vinagre), cebolla, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), arroz integral, apio , huesos de jamón, huesos de ternera, gallina, carcasas, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se ponen en una olla todos los ingredientes menos las verduras y se cuecen hasta obtener un caldo. Se sacan los huesos utilizados para hacer el caldo y se añaden las verduras troceadas y el arroz. Se deja cocer hasta que estén blandas y el arroz cocido. Se añaden los huevos cocidos picados o rallados.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	120-150 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad			 Proteína Lípidos HC								
	Energía (kcal)		193											
	Proteínas (g)		8,7											
	Lípidos (g)		3,4											
	Hidratos de carbono (g)		31,9											
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)			Fe (mg)		Zn (mg)						
	28,1		39,9			1,4		1,4						
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	43	315	0,16	0,16	0,31	0,44	11,2	0,31	0,65	3,9				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
			X						X			X		

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Burger de soja con salsa de tomate	Página 1 de 1 Revisión: 0
		Fecha: 27/04/2026

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S.	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Burger 0% carne (proteína rehidratada de SOJA (SULFITOS) , agua, aceite de nabina, proteína de guisante, aroma natural, estabilizante: Ingredientes metilcelulosa, extracto de malta de CEBADA , sal, cebolla en polvo, fibra de guisante, ajo en polvo, pimienta negra. Puede contener trigo . Zanahoria, cebolla, tomate triturado (Tomate, sal y acidulante ácido cítrico (Sólo se añade acidulante cuando se requiere corregir la acidez del tomate).), aceite de oliva y sal.													
MÉTODO CULINARIO	Horneado													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Horneamos las burger sin descongelar a 200°C durante 15-20 minutos, girar a mitad de cocción. Elaboramos una salsa de tomate con el tomate triturado y las verduras. Salseamos.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	35 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad			- Proteína - Lípidos - HC								
	Energía (kcal)		201											
	Proteínas (g)		16.4											
	Lípidos (g)		6.5											
	Hidratos de carbono (g)		16.8											
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)			Fe (mg)		Zn (mg)						
	65.6		154			2.7		1.3						
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	140	63.8	2.7	0.26	0.36	2	7.2	0	0.48	4				
DECLARACION DE ALÉRGICOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
	X					X						X		

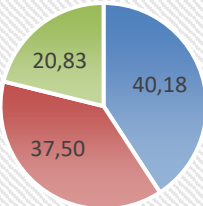
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Judías blancas ecológicas estofadas con patata y zanahoria	Página 1 de 1 Revisión: 1
		Fecha: 22/07/24

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M								
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Judías blancas ecológicas, hueso de jamón, ajo, cebolla, zanahoria, pimiento, puerro, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), harina de trigo , pimentón, laurel, aceite de oliva, sal.														
MÉTODO CULINARIO	Cocción.														
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se ponen en una olla todos los ingredientes hasta que las judías estén cocidas. Se retira los huesos de jamón. Se realiza sofrito con harina y pimentón para espesar la salsa.														
TIEMPO DE ELABORACIÓN	120-150 minutos.														
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			Proteína Lípidos HC								
	Energía (kcal)			239											
	Proteínas (g)			10,9											
	Lípidos (g)			2,9											
	Hidratos de carbono (g)			42,2											
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)					
	92,7			84,1			4			2,8					
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)					
	24	616	0,3	0,1	0,2	0	18,2	0	0,5	2					
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES	
	X											X			

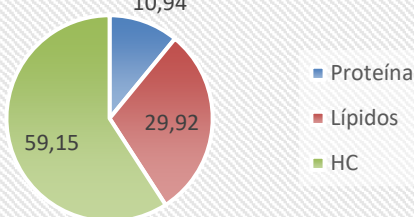
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Pollo estofado	Página 1 de 1
		Revisión: 0
		Fecha: 05/05/2025

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.						N.R.S	26.00013241/M						
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Filete de contra troceado, sal, zanahoria, puerro, cebolla, ajo, pimienta, laurel y aceite de oliva. Harina de maíz.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se sofríen todos los ingredientes con aceite de oliva. Una vez sofritos se añade agua y se cuece el pollo troceado hasta que esté blando. Espesar al punto con harina de maíz.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	60 - 90 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			134,4										
	Proteínas (g)			13,5										
	Lípidos (g)			5,6										
	Hidratos de carbono (g)			7										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	20			12			0,9			1,2				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	10	220	0,1	0,1	0,4	0	11	0	0,3	5				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														

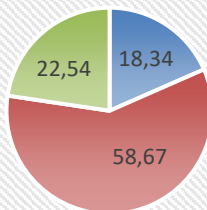
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Espirales tricolores salteadas con bacon	Página 1 de 1 Revisión: 1
		Fecha: 04/08/2025

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Espirales tricolores (Pasta alimenticia de calidad superior: Sémola de trigo duro ecológico. Pasta alimenticia compuesta a las espinacas: sémola de trigo duro ecológico y 1,5% de espinaca deshidratada ecológica. Pasta alimenticia compuesta al tomate: sémola de trigo duro ecológico y 3% tomate deshidratado ecológico. Contiene: trigo. Puede contener trazas de huevo), bacón (panceta de cerdo, agua, almidón, antioxidantes (E-325, E-316), sal, azúcar, estabilizantes (E-451, E-407 y E-415), aroma, conservador (E-250) y colorante (E-120)), cebolla, zanahoria, apio , puerro, aceite de oliva y sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se cuecen las espirales y se escurren. Se sofríen las verduras y el bacon y se añade agua de cocción para crear una salsa. Se mezcla la salsa con las hélices.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	60-90 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad											
	Energía (kcal)		321,9											
	Proteínas (g)		8,8											
	Lípidos (g)		10,7											
	Hidratos de carbono (g)		47,6											
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)			Fe (mg)		Zn (mg)						
	37		17,7			1,1		0,8						
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacin a (mg)				
	16,8	0	0,1	0,1	0	0	3,2	0	0,7	1,4				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X		T			T			X	T				

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Palometa con tomate	Página 1 de 1
		Revisión: 0

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Palometa (Brama brama), agua, sal, antioxidante E-330 y E331 y estabilizanteE-450 y E500. Puede contener moluscos.), tomate frito (tomate y concentrado de tomate, aceite de girasol, cebolla, azúcar, sal y acidulante: ácido cítrico), zanahoria, cebolla, ajo, puerro, aceite de oliva, sal y azúcar.													
MÉTODO CULINARIO	Asado.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se descongela el filete de palometa siguiendo las instrucciones del APPCC implantado por Hotaza. Se porciona. Se pone la palometa en bandeja metálica junto con la salsa de tomate y se asa a 180 °C durante 10 minutos aproximadamente.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	30-45 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			181										
	Proteínas (g)			8,3										
	Lípidos (g)			11,8										
	Hidratos de carbono (g)			10,2										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	21,8			28,2			0,7			0,4				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	18,8	441	0,1	0,1	0,3	0,1	10	5,8	1,7	3,8				
DECLARACION DE ALÉRGICOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
		T		X									T	

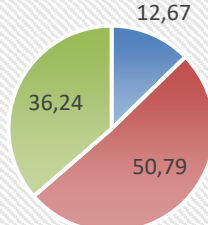
* Aclaraciones sobre alérgicos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Crema de judías verdes, patata y zanahoria	Página 1 de 1
		Revisión: 0
		Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Judías verdes, zanahoria, cebolla, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), ajo, aceite de oliva, sal													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se cuecen todos los ingredientes en agua. Una vez cocidos, se trituran y tamizan con al fin de dejar una textura agradable.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	45 - 60 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			133,6										
	Proteínas (g)			3,1										
	Lípidos (g)			3,2										
	Hidratos de carbono (g)			23,1										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)		Zn (mg)					
	35,7			39,7			1,2		0,4					
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	20,6	403	0,2	0,1	0,3	0	15,3	0	0,7	1,5				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
												X		

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Tortilla de patatas y champiñones	Página 1 de 1
		Revisión: 1
		Fecha: 26/4/26

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Huevo líquido corrector de acidez E-330 y conservadores E-211 y E-202,, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), champiñón laminado (Champiñón, agua, sal, ácido cítrico E-330, ácido ascórbico E-300), aceite de oliva, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Plancha.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se mezcla el huevo, la patata previamente cocinada, el champiñón y la sal. Cuando la mezcla obtenida es homogénea, se cocina en sartén por ambos lados.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	60-90 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			202										
	Proteínas (g)			6,4										
	Lípidos (g)			11,4										
	Hidratos de carbono (g)			18,3										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	28,6			26,5			1,2			1				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	39,6	60,3	0,2	0,2	0,4	0,5	20	0,5	1	3,1				
DECLARACION DE ALÉRGICOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
			X									X		

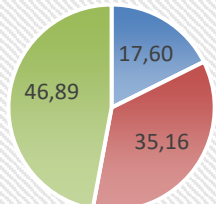
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Sopa de cocido con fideos ecológicos	Página 1 de 1
		Revisión: 0
		Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Garbanzos, cebolla, zanahoria, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), morcillo, tocino, huesos de ternera, codillo de jamón, chorizo, pollo, gallina, espinazo, fideos (sémola de trigo duro ecológico), carcasas, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se ponen en una olla todos los ingredientes hasta que los garbanzos estén cocidos. Se saca la sopa de la olla y se añaden fideos. Se dejan cocer durante 5 minutos aproximadamente.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	120-150 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad			Proteína Lípidos HC								
	Energía (kcal)		78											
	Proteínas (g)		2,7											
	Lípidos (g)		0,5											
	Hidratos de carbono (g)		15,9											
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)			Fe (mg)		Zn (mg)						
	12,1		6,4			0,4		0,2						
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X					T				T				

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Cocido madrileño con garbanzos, morcillo, chorizo y patata	Página 1 de 1
		Revisión: 0
		Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Garbanzos, cebolla, zanahoria, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), morcillo, tocino, huesos de ternera, codillo de jamón, chorizo, pollo, gallina, espinazo, fideos (sémola de trigo duro ecológico), carcasas, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se ponen en una olla todos los ingredientes hasta que los garbanzos estén cocidos. Se retira el morcillo, el chorizo y pollo y se trocea. Se mezclan las carnes con los garbanzos.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	120-150 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			366										
	Proteínas (g)			16,1										
	Lípidos (g)			14,3										
	Hidratos de carbono (g)			42,9										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	24,4			101,4			5,1			1,5				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	27,1	544	0,4	0,2	0,2	0,3	7,7	0	0,6	3,2				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X					T				T		X		

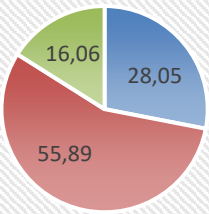
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA	Página 1 de 1
	Patatas guisadas con puerro y bacalao	Revisión: 0
		Fecha: 27/4/26

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Patatas naturales / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), bacalao (<i>Gadus Morhua</i>) , hierbas aromáticas, cebolla, puerro, pimentón, laurel, ajo, aceite de oliva, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se desala el bacalao siguiendo las instrucciones del envase. Se realiza en una olla un sofrito con las verduras. Se añade el bacalao y las patatas al sofrito. Se añade agua y se cuecen las patatas hasta que estén blandas.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	60-90 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad			Proteína Lípidos HC								
	Energía (kcal)		224											
	Proteínas (g)		4,7											
	Lípidos (g)		9,3											
	Hidratos de carbono (g)		30,5											
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)			Fe (mg)		Zn (mg)						
	40,9		24,9			0,99		0,72						
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	51	266	0,2	0,1	0,6	0,1	34,2	0	0,75	3,3				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
		T		X								X	T	

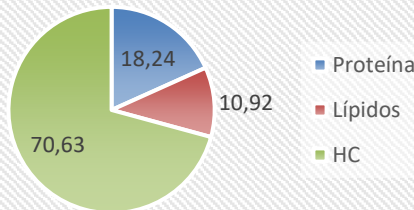
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Escalope de pollo	Página 1 de 1
		Revisión: 0
	Fecha: 27/4/26	

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Filete de pollo (contra), huevo líquido corrector de acidez E-330 y conservadores E-211 y E-202, harina de trigo , pan rallado (harina de trigo , agua, levadura y sal. Puede contener trazas de soja, sésamo, sulfitos), sal, ajo, perejil, aceite de girasol, aceite de oliva.													
MÉTODO CULINARIO	Fritura.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se realiza una mezcla con el huevo, harina, ajo y perejil. Se reboza el filete de pollo por la mezcla resultante y pan rallado y se fríe siguiendo las instrucciones para evitar la presencia de acrilamida.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	15-30 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteína Lípidos HC									
	Energía (kcal)		186,8											
	Proteínas (g)		13,1											
	Lípidos (g)		11,6											
	Hidratos de carbono (g)		7,5											
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)		Fe (mg)		Zn (mg)							
	34,5		21		1,2		1,5							
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	16,8	0	0,1	0,2	0,3	0	2,8	0	0,4	5,6				
DECLARACION DE ALÉRGICOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X		X			T					T	T		

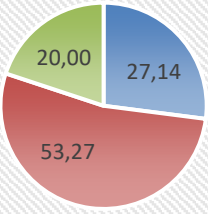
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA	Página 1 de 1
	Judías pintas con patata y zanahoria	Revisión: 0
		Fecha: 22/07/24

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Judías pintas, hueso de jamón, ajo, cebolla, zanahoria, pimiento, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), harina de trigo , pimentón, puerro, laurel, aceite de oliva, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se ponen en una olla todos los ingredientes hasta que las judías estén cocidas. Se retira el hueso de jamón. Se realiza sofrito con harina y pimentón para espesar la salsa.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	120-150 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteína Lípidos HC									
	Energía (kcal)		239											
	Proteínas (g)		10,9											
	Lípidos (g)		2,9											
	Hidratos de carbono (g)		42,2											
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)		Fe (mg)		Zn (mg)							
	92,6		84,1		4		2,8							
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	24	616	0,3	0,1	0,2	0	18,2	0	0,5	2				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X											X		

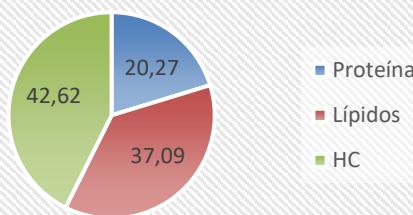
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Merluza marinera al horno	Página 1 de 1
		Revisión: 1
		Fecha: 24/3/26

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Filete de merluza (<i>Merluccius capensis/paradoxus</i>), sal, huevo duro, guisante, mejillón , gambas (gamba pelada sin cabeza, agua, estabilizadores E-451 y E-452, conservante E-223 metabisulfito de sodio . Contiene pescado, crustáceos y sulfitos), cebolla, ajo, pimentón, aceite de oliva / aceite de girasol.													
MÉTODO CULINARIO	Asado.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se descongela el filete de merluza siguiendo las instrucciones del APPCC implantado por Hotaza. Se porciona. Se realiza una salsa marinera que quede ligera. En una bandeja se pone el filete de merluza, se añade la salsa marinera y se hornea.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	90-120 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			172										
	Proteínas (g)			17.8										
	Lípidos (g)			7.9										
	Hidratos de carbono (g)			6.2										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)		Zn (mg)					
	35.5			64			1.9		1					
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	28	95	0,14	0,22	0,38	2.6	8	1.1	1.3	6.2				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X	X	X	X								X	X	

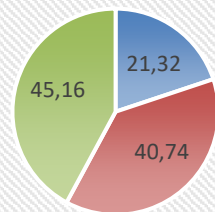
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA	Página 1 de 1
	Judías verdes con patatas salteadas con pavo	Revisión: 0
		Fecha: 22/07/24

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Judías verdes, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), ajo, cebolla, aceite de oliva, sal, pechuga de pavo (pechuga de pavo (51%), agua, almidón, dextrosa, estabilizantes (E-420, E-451, E-407, E-412, E-508), sal, aromas, azúcar, potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-316), conservador (E-250)).													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se cuecen las judías verdes y la patata. Se prepara sofrito con aceite de oliva, cebolla, ajo y pavo. Se añade a las judías verdes.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	45 - 60 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			148										
	Proteínas (g)			7,5										
	Lípidos (g)			6,1										
	Hidratos de carbono (g)			15,8										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)		Zn (mg)					
	54,5			100			1,5		0,96					
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	137	41,6	0,17	0,24	0,47	0,29	25,3	Trazas	0,45	3,8				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
												X		

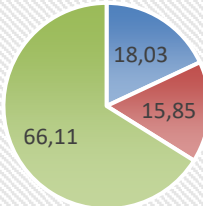
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Canelones de atún con bechamel y salsa de tomate	Página 1 de 1
		Revisión: 0
	Fecha:	02/10/25

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Canelones congelados (Agua, sémola de TRIGO , cebolla, ATÚN (13%), tomate, almidón de TRIGO , zumo de tomate, aceite de girasol, proteína de TRIGO , especias, sal, azúcar, harina de TRIGO , gluten de TRIGO .) Tomate frito (tomate y concentrado de tomate, aceite de girasol, cebolla, azúcar, sal y acidulante: ácido cítrico), azúcar, mantequilla , aceite de oliva, harina , leche , pimienta, nuez moscada, sal, queso rallado (Queso Emmental (Leche de Vaca, Sal, Fermento, Cuajo, Cloruro de Calcio), Sólidos Lácteos (Proteínas de leche, Lactosuero), Grasas Vegetales, Almidón, Sal, Sales Fundentes (E-339 y E-331), Corrector de Acidez (E-330), Conservantes (E- 202 y E-252) y Colorante (E-160b).													
MÉTODO CULINARIO	Asado.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	En una bandeja se prepara una base de tomate frito y se colocan encima los canelones. En una olla diferente se pone aceite de oliva y se tuesta la harina. Se le añade la leche y pimienta y se mueve hasta conseguir salsa bechamel. La salsa se añade a los canelones y se cocinan en el horno hasta conseguir la temperatura marcada en el APPCC elaborado por Hotaza.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	60-90 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			349										
	Proteínas (g)			18,6										
	Lípidos (g)			15,8										
	Hidratos de carbono (g)			39,4										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	61,5			308			4,5			1,1				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	88,2	74,1	0,5	0,6	0,3	14,4	1,4	0,4	2	12,7				
DECLARACION DE ALÉRGICOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X	T	T	X		T	X			T			T	

* Aclaraciones sobre alérgicos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Sopa de pollo con arroz integral, huevo, zanahoria y puerro	Página 1 de 1
		Revisión: 0
		Fecha: 22/07/24

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Zanahoria, puerro, Huevo cocido(Líquido de cobertura: Agua, sal y vinagre), cebolla, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), arroz integral, apio , huesos de jamón, huesos de ternera, gallina, carcasas, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se ponen en una olla todos los ingredientes menos las verduras y se cuecen hasta obtener un caldo. Se sacan los huesos utilizados para hacer el caldo y se añaden las verduras troceadas y el arroz. Se deja cocer hasta que estén blandas y el arroz cocido. Se añaden los huevos cocidos picados o rallados.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	120-150 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteína Lípidos HC									
	Energía (kcal)		193											
	Proteínas (g)		8,7											
	Lípidos (g)		3,4											
	Hidratos de carbono (g)		31,9											
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)		Fe (mg)		Zn (mg)							
	28,1		39,9		1,4		1,4							
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	43	315	0,16	0,16	0,31	0,44	11,2	0,31	0,65	3,9				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
			X						X			X		

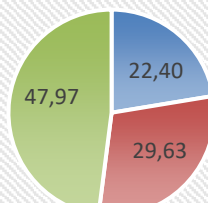
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Albóndigas vegetales con tomate, zanahoria y guisantes	Página 1 de 1 Revisión: Fecha: 27/04/2026
---	--	--

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S.	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Albóndigas 0% Carne: Proteína de guisante rehidratada (agua, proteína de guisante (12,8%)), aceite de nabina, cebolla, fibra vegetal (bambú, psyllium, cítricos, guisante), harina de guisante, estabilizante (metilcelulosa), aroma natural, especias, extracto de malta de CEBADA , cebolla en polvo, tomate concentrado, sal, ajo en polvo, harina integral de AVENA , almidón de patata, champiñón en polvo, tomate en polvo. Cebolla, pimiento, zanahoria, guisantes, pimentón, tomate frito (tomate y concentrado de tomate, aceite de girasol, cebolla, azúcar, sal y acidulante: ácido cítrico), aceite de oliva, aceite de girasol y sal.													
MÉTODO CULINARIO	Horneado y cocción													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Elaboramos una salsa con las verduras y el tomate. Ponemos las albóndigas congeladas en una placa con algo de aceite de oliva y horneamos a 200°C durante 15 minutos, añadimos la salsa y cocemos hasta su cocinado completo.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	45 minutos													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad			12,21 24,07 57,35 Proteína Lípidos HC								
	Energía (kcal)		226											
	Proteínas (g)		13.6											
	Lípidos (g)		14.4											
	Hidratos de carbono (g)		6.9											
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)			Fe (mg)		Zn (mg)						
	4.5		6			0.21		1.1						
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	7.5	91.6	0.028	0.013	0.05	0	9.2	0.054	0.2	0.34				
DECLARACION DE ALÉRGICOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X													

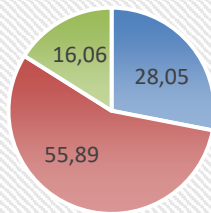
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA	Página 1 de 1
	Espaguetis ecológicos a la boloñesa con ternera, tomate y queso	Revisión: 0
		Fecha: 01/08/25

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Espagueti (Sémola de trigo duro ecológico), preparado de carne Burger Meat [carne picada de añojo 95%, agua, sal, almidón de maíz, antioxidantes (E-331, E-301), conservador (sulfito sodico_E-221), hortalizas y cereales sin gluten en un porcentaje mínimo del 4%] tomate triturado (tomate, sal y acidulante: ácido cítrico), cebolla, ajo, queso rallado (Queso Emmental (Leche de Vaca, Sal, Fermento, Cuajo, Cloruro de Calcio), Sólidos Lácteos (Proteínas de leche , Lactosuero), Grasas Vegetales, Almidón, Sal, Sales Fundentes (E-339 y E-331), Corrector de Acidez (E-330), Conservador (E- 202 y E-252) y Colorante (E-160b), aceite de oliva y sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Sofreímos la burger meat con cebolla, ajo y tomate triturado; Cocemos los espaguetis y mezclamos con la salsa, añadimos queso rallado.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	60-90 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteína Lípidos HC									
	Energía (kcal)		325											
	Proteínas (g)		18,2											
	Lípidos (g)		10,7											
	Hidratos de carbono (g)		37,3											
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)		Fe (mg)		Zn (mg)							
	43,5		76,2		2,4		2,8							
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	25,4	53,3	0,098	0,2	0,24	0,99	3	0,012	0,46	6,4				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X					T	X			T		X		
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas														

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Filete de merluza adobada	Página 1 de 1
		Revisión: 1
		Fecha: 27/4/26

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Filete de merluza , (<i>Merluccius capensis/paradoxus</i>) harina de trigo , huevo líquido corrector de acidez E-330 y conservadores E-211 y E-202, corrector de acidez E-330 y conservadores E-211 y E-202 sal, pimentón, cominos, orégano, vinagre (vinagre de vino, Antioxidante: Dióxido de azufre/Anhídrido sulfuroso), aceite de oliva, aceite de girasol.													
MÉTODO CULINARIO	Fritura.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se descongela el filete de merluza siguiendo las instrucciones del APPCC implantado por Hotaza. Se porciona y se deja en adobo durante una hora. Se pasa por huevo y harina y se fríe siguiendo las instrucciones para evitar la presencia de acrilamida.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	45 - 60 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			186,8										
	Proteínas (g)			13,1										
	Lípidos (g)			11,6										
	Hidratos de carbono (g)			7,5										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)		Zn (mg)					
	28			48,8			1,1		0,8					
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	14,8	0	0,1	0,1	0,1	0,7	0,7	0	0,2	2				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X	T	X	X						T	T	X	T	

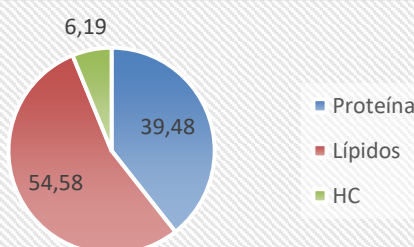
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Crema de puerros, patata y zanahoria	Página 1 de 1
		Revisión: 0
		Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Puerro, zanahoria, cebolla, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), ajo, aceite de oliva, sal													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se cuecen todos los ingredientes en agua. Una vez cocidos, se trituran y tamizan con al fin de dejar una textura agradable.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	45-60 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		Proteína Lípidos HC									
	Energía (kcal)		159,5											
	Proteínas (g)		3,7											
	Lípidos (g)		3,5											
	Hidratos de carbono (g)		28,3											
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)		Fe (mg)		Zn (mg)							
	40,6		39,8		1,6		0,6							
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	22,6	2160	0,2	0,1	0,3	0	13	0	1,8	2,2				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
												X		

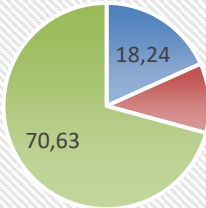
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Contra de pollo en pepitoria	Página 1 de 1
		Revisión: 0
	Fecha:	26/4/26

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Contras de pollo con hueso, ajo, huevo líquido corrector de acidez E-330 y conservadores E-211 y E-202, zanahoria, puerro, cebolla, harina de trigo , cúrcuma, pimienta, laurel, aceite de oliva, sal y colorante (Harina de maíz, sal, pimentón y colorantes (E-160c y E-160a))													
MÉTODO CULINARIO	Asado													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se asan las contras de pollo. En una olla se elabora una salsa pepitoria y se añade la salsa a las contras de pollo.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	120-150 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad											
	Energía (kcal)		155											
	Proteínas (g)		15,3											
	Lípidos (g)		9,4											
	Hidratos de carbono (g)		2,5											
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)		Fe (mg)		Zn (mg)							
	26,4		20,8		1		1,2							
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	11,7	62	0,1	0,2	0,4	0	9,8	0	0,2	5,1				
DECLARACION DE ALÉRGICOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X		X											

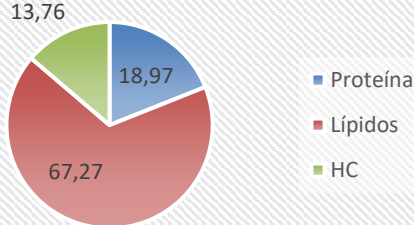
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Judías blancas ecológicas estofadas con patata y zanahoria	Página 1 de 1
		Revisión: 1

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Judías blancas ecológicas, hueso de jamón, ajo, cebolla, zanahoria, pimiento, puerro, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), harina de trigo , pimentón, laurel, aceite de oliva, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se ponen en una olla todos los ingredientes hasta que las judías estén cocidas. Se retira los huesos de jamón. Se realiza sofrito con harina y pimentón para espesar la salsa.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	120-150 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			239										
	Proteínas (g)			10,9										
	Lípidos (g)			2,9										
	Hidratos de carbono (g)			42,2										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	92,7			84,1			4			2,8				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	24	616	0,3	0,1	0,2	0	18,2	0	0,5	2				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X											X		

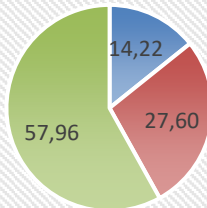
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Tortilla de patatas	Página 1 de 1
		Revisión: 1
		Fecha: 27/4/26

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Huevo líquido corrector de acidez E-330 y conservadores E-211 y E-202, patatas naturales / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), sal, aceite de oliva, aceite de girasol.													
MÉTODO CULINARIO	Plancha													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se mezcla el huevo, la patata previamente cocinada, y la sal. Cuando la mezcla obtenida es homogénea, se cocina en sartén por ambos lados.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	60-90 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			194										
	Proteínas (g)			9,2										
	Lípidos (g)			14,5										
	Hidratos de carbono (g)			6,60										
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)			Fe (mg)		Zn (mg)						
	17,4		44,8			2,1		1						
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	16,4	200	0,1	0,2	0,1	1,1	4,2	1,3	2,1	0,7				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
			X									X		

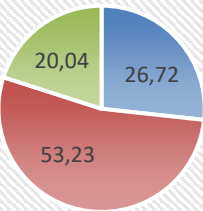
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Lentejas estofadas con zanahoria, cebolla y pimiento	Página 1 de 1
		Revisión: 0
		Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Lentejas, ajo, cebolla, zanahoria, pimiento, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), harina de trigo, pimentón, aceite de oliva, sal, huesos de jamón, puerro, apio, laurel.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se ponen en una olla todos los ingredientes hasta que las lentejas estén cocidas. Se realiza sofrito con harina y pimentón para espesar la salsa.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	120-150 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteína Lípidos HC									
	Energía (kcal)		225											
	Proteínas (g)		8											
	Lípidos (g)		6,9											
	Hidratos de carbono (g)		32,6											
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)		Fe (mg)		Zn (mg)							
	46,8		53,2		3,1		1,1							
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	61,1	523	0,2	0,1	0,4	0	21,9	0	1,1	2,8				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X								X			X		

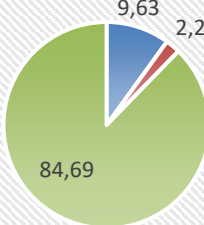
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Rape a la americana con tomate	Página 1 de 1 Revisión: 0 Fecha: 07/02/2025
---	--	--

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.	N.R.S	26.00013241/M
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Filete de rape (<i>Lophius litulon</i>) y estabilizantes E-330 y E-331) tomate triturado (tomate, sal y acidulante (ácido cítrico), puerro, cebolla, harina de trigo , aceite de girasol, aceite de oliva, ajo, sal.		
MÉTODO CULINARIO	Fritura y Cocción.		
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Descongelamos los filetes de rape según el APPCC de Hotaza. Los troceamos el rape en dados, pasamos por harina y sal y freímos. Deben quedar con un tono dorado claro para evitar la presencia de acrilamida. Elaboramos una salsa ligera de tomate, cebolla, ajo y puerro. Terminamos de cocinar el rape dentro de la salsa.		
TIEMPO DE ELABORACIÓN	90-120 minutos		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente	Cantidad	 - Proteína - Lípidos - HC
	Energía (kcal)	235	
	Proteínas (g)	15.7	
	Lípidos (g)	13.9	
	Hidratos de carbono (g)	11,8	
MINERALES	Mg (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
	39,6	37,2	0,87
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)
	30,6	68,3	0,089
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO
	X		X
	PESCADO	CACAHUETE	SOJA
	X		
	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO
	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2
			E-X
	MOLUSCOS	ALTRAMUCES	

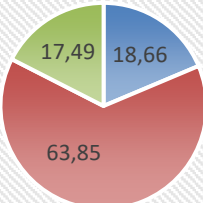
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Crema de zanahoria y espinacas		Página 1 de 1
			Revisión: 0
			Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Zanahoria, puerro, cebolla, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), espinacas, sal y aceite de oliva.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se cuecen todos los ingredientes en agua. Una vez cocidos, se trituran y tamizan con al fin de dejar una textura agradable.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	45-60 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteína Lípidos HC									
	Energía (kcal)		162											
	Proteínas (g)		3,9											
	Lípidos (g)		0,4											
	Hidratos de carbono (g)		34,3											
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)		Fe (mg)		Zn (mg)							
	47,6		43,6		1,8		0,6							
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	23,3	1800	0,2	0,1	0,4	0	13,9	0	1,5	2,5				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
												X		

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Tortilla de patata, calabacín y cebolla	Página 1 de 1
		Revisión: 0

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Huevo líquido corrector de acidez E-330 y conservadores E-211 y E-202, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), calabacín, aceite de oliva, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Plancha.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se mezcla el huevo, la patata previamente cocinada, el calabacín previamente cocinado y la sal. Cuando la mezcla obtenida es homogénea, se cocina en sartén por ambos lados.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	45 - 60 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteína Lípidos HC									
	Energía (kcal)		205,8											
	Proteínas (g)		9,6											
	Lípidos (g)		14,6											
	Hidratos de carbono (g)		9											
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)		Fe (mg)		Zn (mg)							
	18,9		48		2,2		1							
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	17,3	219,5	0,1	0,2	0,1	1,1	5,7	1,3	2,1	0,8				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
			X									X		

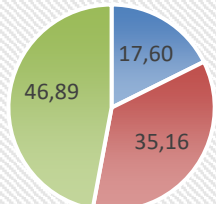
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Sopa de cocido con fideos ecológicos	Página 1 de 1
		Revisión: 0
		Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Garbanzos, cebolla, zanahoria, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), morcillo, tocino, huesos de ternera, codillo de jamón, chorizo, pollo, gallina, espinazo, fideos (sémola de trigo duro ecológico), carcasas, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se ponen en una olla todos los ingredientes hasta que los garbanzos estén cocidos. Se saca la sopa de la olla y se añaden fideos. Se dejan cocer durante 5 minutos aproximadamente.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	120-150 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			78										
	Proteínas (g)			2,7										
	Lípidos (g)			0,5										
	Hidratos de carbono (g)			15,9										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	12,1			6,4			0,4			0,2				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
	 X					 T				 T				

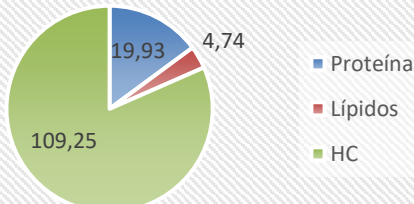
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Cocido madrileño con garbanzos, morcillo, chorizo y patata	Página 1 de 1
		Revisión: 0
	Fecha:	01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Garbanzos, cebolla, zanahoria, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), morcillo, tocino, huesos de ternera, codillo de jamón, chorizo, pollo, gallina, espinazo, fideos (sémola de trigo duro ecológico), carcasas, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se ponen en una olla todos los ingredientes hasta que los garbanzos estén cocidos. Se retira el morcillo, el chorizo y pollo y se trocea. Se mezclan las carnes con los garbanzos.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	120-150 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			366										
	Proteínas (g)			16,1										
	Lípidos (g)			14,3										
	Hidratos de carbono (g)			42,9										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	24,4			101,4			5,1			1,5				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	27,1	544	0,4	0,2	0,2	0,3	7,7	0	0,6	3,2				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X					T				T		X		

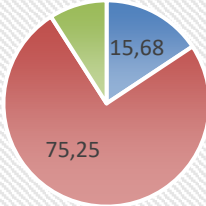
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Espirales con tomate y queso	Página 1 de 1
		Revisión: 0
		Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.						N.R.S	26.00013241/M						
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Espirales (Pasta alimenticia de calidad superior: Sémola de trigo duro ecológico. Pasta alimenticia compuesta a las espinacas: sémola de trigo duro ecológico y 1,5% de espinaca deshidratada ecológica. Pasta alimenticia compuesta al tomate: sémola de trigo duro ecológico y 3% tomate deshidratado ecológico. Contiene: trigo. Puede contener trazas de huevo), tomate frito (tomate y concentrado de tomate, aceite de girasol, cebolla, azúcar, sal y acidulante: ácido cítrico), queso rallado (Queso Emmental (Leche de Vaca, Sal, Fermento, Cuajo, Cloruro de Calcio), Sólidos Lácteos (Proteínas de leche , Lactosuero), Grasas Vegetales, Almidón, Sal, Sales Fundentes (E-339 y E-331), Corrector de Acidez (E-330), Conservantes (E- 202 y E-252) y Colorante (E-160b)), cebolla, zanahoria, apio , puerro, aceite de oliva y sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se cuecen las espirales y se escurren. Se sofríen las verduras, se añade la salsa de tomate y se tritura. Se mezcla la salsa de tomate con las hélices y el queso.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	60-90 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			280,7										
	Proteínas (g)			10,4										
	Lípidos (g)			1,1										
	Hidratos de carbono (g)			57										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	59,7			52,7			1,7			0,7				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	18,1	124,2	0,1	0,1	0,1	0	6,5	0	0	2,3				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X		T			T	X		X	T				

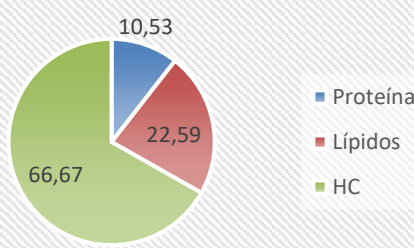
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Escalope de lomo empanado	Página 1 de 1
		Revisión: 1

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Cinta de lomo (lomo de cerdo, Sal, azúcares, Antioxidantes (E-301), Corrector de la acidez (E-331iii), Conservadores (E-250), huevo líquido corrector de acidez E-330 y conservadores E-211 y E-202, harina de trigo, pan rallado (Harina de trigo , agua, levadura y sal. Puede contener trazas de soja, sésamo y sulfitos), perejil, sal, ajo, aceite de oliva y aceite de girasol.													
MÉTODO CULINARIO	Fritura.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se corta la cinta de lomo, se pasa por harina, huevo líquido y pan rallado. Se fríe siguiendo las instrucciones para evitar la presencia de acrilamida.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	20-30 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			326,5										
	Proteínas (g)			12,8										
	Lípidos (g)			27,3										
	Hidratos de carbono (g)			7,4										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	17,8			17,4			2			1,5				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	5,7	35	0,7	0,2	0,3	1,5	2,4	0,1	0,3	3,3				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X		X			T					T	T		

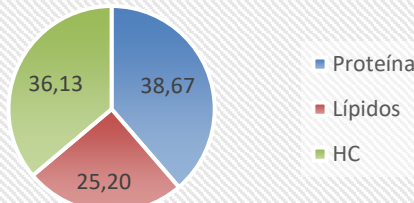
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Arroz integral caldoso con pollo y gambas	Página 1 de 1
		Revisión: 0
		Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Arroz integral, contra de pollo, guisantes, judías verdes, tomate frito (tomate y concentrado de tomate, aceite de girasol, cebolla, azúcar, sal y acidulante: ácido cítrico), pimiento, ajo, cebolla, carcasas, huesos de jamón, pimentón, huesos de ternera, laurel, cúrcuma, gambas (gamba pelada sin cabeza, agua, estabilizadores E-451 y E-452, conservante E-223 metabisulfito de sodio. Contiene pescado, crustáceos y sulfitos), aceite de oliva, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se realiza en una placa un sofrito con las verduras y el pollo .Se añade caldo elaborado en otra olla y se añade el arroz integral. Se deja cocer hasta que el arroz esté blando. 3 minutos antes de que el arroz esté cocido se añaden las gambas previamente descongeladas.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	90- 120 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			243										
	Proteínas (g)			6,4										
	Lípidos (g)			6,1										
	Hidratos de carbono (g)			40,5										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	28,1			17,7			1,1			0,6				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	4,5	20,9	0,1	0,1	0,2	0,1	5	0	1	2,8				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
		X		X								X		

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Merluza a la vizcaína	Página 1 de 1
		Revisión: 0
		Fecha: 01/08/25

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Filete de merluza sin piel (<i>merlucius capensis/paradoxus</i>), cebolla, ajo, pimientos, tomate triturado (tomate, sal y acidulante ácido cítrico) harina de trigo aceite de girasol y sal.													
MÉTODO CULINARIO	Fritura y sofrito													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Sazonamos y enharinamos los lomos de merluza, se fríen ligeramente siguiendo las instrucciones de APPCC de Hotaza para reducir la presencia de acrilamida. Sofreímos cebolla, ajo y pimientos; añadimos caldo de pescado, cocemos, trituramos y vertimos sobre la merluza para terminar la cocción													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	45-60 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad										
	Energía (kcal)			150										
	Proteínas (g)			14,5										
	Lípidos (g)			4,2										
	Hidratos de carbono (g)			13,55										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)		Zn (mg)					
	42			55,4			1,6		0,63					
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	31,3	54,6	0,14	0,12	0,27	1,1	12,3	Trazas	0,83	9,4				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X	T		X									T	

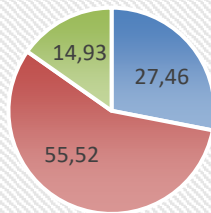
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA	Página 1 de 1
	Patatas estofadas con judías verdes, puerro y zanahoria	Revisión: 2
		Fecha: 27/4/26

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Patatas naturales / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), judía verde, puerro, zanahoria, cebolla, pimentón, laurel, ajo, aceite de oliva, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se realiza en una olla un sofrito con las verduras. Se añaden las patatas al sofrito. Se añade agua y se cuecen las patatas hasta que estén blandas.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	60-90 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			241,3										
	Proteínas (g)			5,4										
	Lípidos (g)			5,3										
	Hidratos de carbono (g)			43										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	61,1			39,4			1,9			0,9				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	26,7	616	0,2	0,1	0,5	0	26,2	0	0,5	3,4				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
												X		

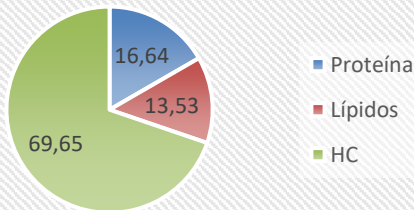
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Filete de pescadilla romana	Página 1 de 1
		Revisión: 2
		Fecha: 27/4/26

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Filete de merluza (<i>Merluccius capensis/paradoxus</i>) , harina de trigo , huevo líquido corrector de acidez E-330 y conservadores E-211 y E-202, sal, pimentón, cominos , orégano, vinagre (vinagre de vino, Antioxidante: Dióxido de azufre/Anhídrido sulfuroso), aceite de oliva, aceite de girasol.													
MÉTODO CULINARIO	Fritura.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se descongela el filete de merluza siguiendo las instrucciones del APPCC implantado por Hotaza. Se porciona. Se pasa por harina y huevo y se fríe siguiendo las instrucciones para e vitar la presencia de acrilamida.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	45-60 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			201										
	Proteínas (g)			13,8										
	Lípidos (g)			12,4										
	Hidratos de carbono (g)			7,5										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	28,8			52,7			1,3			0,9				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	16,6	21	0,1	0,1	0,1	0,8	0,7	0,1	0,3	2				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X	T	X	X						T	T	X	T	

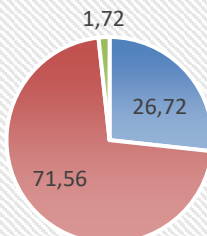
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Macarrones ecológicos con cebolla, tomate y queso	Página 1 de 1
		Revisión: 0
		Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Macarrones (Sémola de trigo duro ecológico), tomate frito (tomate y concentrado de tomate, aceite de girasol, cebolla, azúcar, sal y acidulante: ácido cítrico), cebolla, zanahoria, apio , puerro, queso rallado (Queso Emmental (Leche de Vaca, Sal, Fermento, Cuajo, Cloruro de Calcio), Sólidos Lácteos (Proteínas de leche , Lactosuero), Grasas Vegetales, Almidón, Sal, Sales Fundentes (E-339 y E-331), Corrector de Acidez (E-330), Conservantes (E- 202 y E-252) y Colorante (E-160b), aceite de oliva y sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se cuecen los macarrones y se escurren. Se sofríen las verduras, se añade la salsa de tomate y se tritura. Se mezcla la salsa de tomate con los macarrones y se gratina.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	60-90 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteína Lípidos HC									
	Energía (kcal)		286											
	Proteínas (g)		11,9											
	Lípidos (g)		4,3											
	Hidratos de carbono (g)		49,8											
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)		Fe (mg)		Zn (mg)							
	54		158,5		1,5		1							
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	17,6	124,2	0,1	0,1	0,1	0,2	6,5	0	0	2,7				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X					T	X		X	T				

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Huevos revueltos con chorizo		Página 1 de 1
			Revisión: 1
			Fecha: 27/04/26

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S.	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Huevo líquido, corrector de acidez E-330 y conservadores E-211 y E-202, chorizo fresco [carne de cerdo, pimentón, sal, dextrina, especias, dextrosa, antioxidante (E-331), colorante (E-120)], cebolla, ajo, aceite de oliva y sal													
MÉTODO CULINARIO	Plancha.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Salteamos los trozos de chorizo hasta que suelten su grasa y sofreímos con ajo y cebolla. Añadimos el huevo líquido y removemos a fuego medio hasta que cuajen.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	30 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			244										
	Proteínas (g)			16,3										
	Lípidos (g)			19,4										
	Hidratos de carbono (g)			1										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)		Zn (mg)					
	16,5			57,7			2,5		2,2					
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	49,2	217	0,17	0,38	0,14	2,2	0	1,7	2	5,5				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
			X											

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas



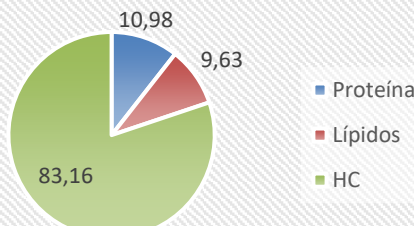
FICHA TÉCNICA

Arroz integral con tomate

Página 1 de 1

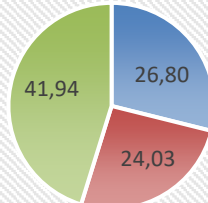
Revisión: 0

Fecha: 16/4/26

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Arroz integral, tomate (tomate y concentrado de tomate, aceite de girasol, cebolla, azúcar, sal y acidulante: ácido cítrico) cebolla, ajo, aceite de oliva, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	En una olla se sofríe ajo, cebolla y arroz. Una vez listo el sofrito, se le añade agua hirviendo hasta que el arroz integral esté blando. Se calienta el tomate frito y se sirve al lado del arroz.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	30-45 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad										
	Energía (kcal)			215										
	Proteínas (g)			5.9										
	Lípidos (g)			2.3										
	Hidratos de carbono (g)			44.7										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)		Zn (mg)					
	79			28			1.5		1.1					
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	18	62	0,18	0	0.4	0	5,4	0	1.5	2,8				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														

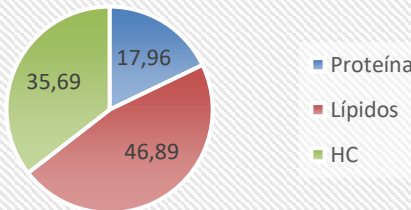
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Garbanzos estofados con lacón, zanahoria y puerro		Página 1 de 1
			Revisión:
			Fecha: 27/04/2026

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S.	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Garbanzos, lacón de cerdo (sal, nitrato potásico, nitrito sódico y glucosa), hueso de jamón, espinazo, gallina, ajo, cebolla, zanahoria, pimiento, puerro, pimentón, aceite de oliva, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Estofado													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se disponen los garbanzos hidratados junto con el hueso de jamón, espinazo y gallina. Se cocina hasta que el garbanzo este tierno. Se retiran los huesos y carcasas, se escurren los garbanzos y se le añade un sofrito de: Lacón, ajo, cebolla, zanahoria, pimiento, puerro, pimentón, aceite de oliva y sal.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	150 minutos													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			206										
	Proteínas (g)			13.8										
	Lípidos (g)			5.5										
	Hidratos de carbono (g)			21.6										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	58.5			70.3			3.5			2.2				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	86	213	0.29	0.11	0.33	0.059	8.6	0.004	0.53	3.8				
DECLARACION DE ALÉRGICOS	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria														

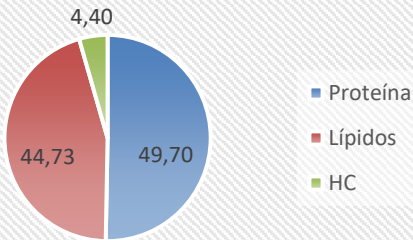
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Panaché de guisantes, coliflor, zanahoria y pavo	Página 1 de 1
		Revisión: 1
	Fecha:	22/07/24

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S.	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Menestra común (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde), tomate frito (tomate y concentrado de tomate, aceite de girasol, cebolla, azúcar, sal y acidulante: ácido cítrico), patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), cebolla, ajo, aceite de oliva, sal y pechuga de pavo (pechuga de pavo (51%), agua, almidón, dextrosa, estabilizantes (E-420, E-451, E-407, E-412, E-508), sal, aromas, azúcar, antioxidante (E-316), conservador (E- 250)).													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se ponen en una olla la menestra hasta que esté cocida y se escurre. Se realiza sofrito con la cebolla y el pavo. Se saltea el sofrito junto con la menestra de verduras.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	60-90 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteína Lípidos HC									
	Energía (kcal)		167											
	Proteínas (g)		7,5											
	Lípidos (g)		8,7											
	Hidratos de carbono (g)		14,9											
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)		Fe (mg)		Zn (mg)							
	48,1		66,9		1,1		0,3							
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	11,6	62,1	0,1	0,1	0,4	0	9,7	0	0	2				
DECLARACION DE ALÉRGICOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
												X		

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA	Página 1 de 1
	Palometa meuniere al horno con mantequilla y limón	Revisión:
		Fecha: 27/04/2026

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S.	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Palometa (<i>Brama brama</i>), agua, sal, antioxidante E-330 y E331 y estabilizanteE-450 y E500. Puede contener moluscos , harina, mantequilla, agua, agrio de limón (agua, zumo de limón a partir de concentrado (3%) (agua, concentrado de limón, acidulante: E-330, azúcar, conservadores: E-211 y E-202, antioxidante: E-224), acidulante (E-330), aroma de limón, colorantes: E-113 y E-160ii, antioxidante (E-320 y conservadores: E-202 y E-211. Contiene SULFITOS), sal, aceite de oliva/girasol.													
MÉTODO CULINARIO	Horneado y cocción													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Elaboramos una salsa menier con una buena consistencia. Se asa la palometa en el horno con aceite, se salsea con la menier al salir.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	30 minutos													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad											
	Energía (kcal)		84.5											
	Proteínas (g)		10.5											
	Lípidos (g)		4.2											
	Hidratos de carbono (g)		0.93											
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)			Fe (mg)		Zn (mg)						
	16.7		14.3			0.4		0.28						
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	1.3	32.3	0.031	0.044	0.33	5.2	3.6	8.3	1.4	4.7				
DECLARACION DE ALÉRGICOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X			X			X						T	

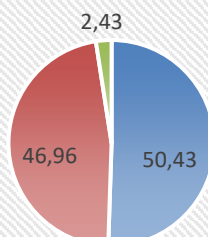
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Judías pintas con patata y zanahoria	Página 1 de 1
		Revisión: 0

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Judías pintas, hueso de jamón, ajo, cebolla, zanahoria, pimiento, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), harina de trigo , pimentón, puerro, laurel, aceite de oliva, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se ponen en una olla todos los ingredientes hasta que las judías estén cocidas. Se retira el hueso de jamón. Se realiza sofrito con harina y pimentón para espesar la salsa.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	120-150 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			239										
	Proteínas (g)			10,9										
	Lípidos (g)			2,9										
	Hidratos de carbono (g)			42,2										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)		Zn (mg)					
	92,6			84,1			4		2,8					
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	24	616	0,3	0,1	0,2	0	18,2	0	0,5	2				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X											X		

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Jamoncitos de pollo asados		Página 1 de 1
			Revisión: 1
			Fecha: 27/01/26

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Jamoncitos de pollo, ajo, pimienta, tomillo, cebolla, limón, laurel, sal, aceite de oliva.													
MÉTODO CULINARIO	Asado.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se introducen los jamoncitos en el horno y se asan a 180 °C.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	90-120 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			115										
	Proteínas (g)			14,5										
	Lípidos (g)			6										
	Hidratos de carbono (g)			0,7										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	18			11			0,8			1,1				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	7,1	56	0,1	0,1	0,4	0	7,2	0	0,1	4,9				
DECLARACION DE ALÉRGENOS	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria														

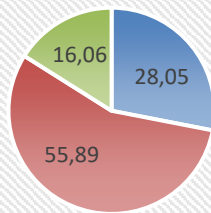
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA	Página 1 de 1
	Brócoli salteado con jamón serrano	Revisión: 0
		Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Brócoli congelado, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E- 223 metabisulfito sódico), jamón serrano (jamón de cerdo, sal, conservadores E-250, E-252), tomate frito (tomate y concentrado de tomate, aceite de girasol, cebolla, azúcar, sal y acidulante: ácido cítrico), cebolla, ajo, aceite de oliva y sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se cuece el brócoli y la patata. Se prepara sofrito con aceite de oliva, cebolla, ajo y jamón serrano. Se añade al brócoli.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	20-30 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			178										
	Proteínas (g)			5,9										
	Lípidos (g)			5,5										
	Hidratos de carbono (g)			26,1										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	53,5			70,5			2,4			0,7				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	26,5	1900	0,3	0,2	0,4	0	28,9	0	4	1,5				
DECLARACION DE ALÉRGICOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
												X		

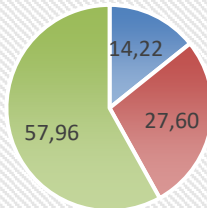
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Filete de merluza adobada	Página 1 de 1
		Revisión: 2
		Fecha: 27/4/26

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Filete de merluza , (<i>Merluccius capensis/paradoxus</i>) harina de trigo , huevo líquido corrector de acidez E-330 y conservadores E-211 y E-202, corrector de acidez E-330 y conservadores E-211 y E-202 sal, pimentón, cominos , orégano, vinagre (vinagre de vino, Antioxidante: Dióxido de azufre/Anhídrido sulfuroso), aceite de oliva, aceite de girasol.													
MÉTODO CULINARIO	Fritura.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se descongela el filete de merluza siguiendo las instrucciones del APPCC implantado por Hotaza. Se porciona y se deja en adobo durante una hora. Se pasa por huevo y harina y se fríe siguiendo las instrucciones para evitar la presencia de acrilamida.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	45 - 60 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			186,8										
	Proteínas (g)			13,1										
	Lípidos (g)			11,6										
	Hidratos de carbono (g)			7,5										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)		Zn (mg)					
	28			48,8			1,1		0,8					
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	14,8	0	0,1	0,1	0,1	0,7	0,7	0	0,2	2				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X	T	X	X						T	T	X	T	

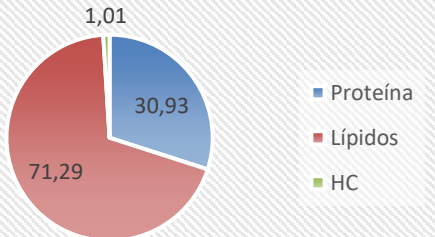
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Lentejas estofadas con zanahoria, cebolla y pimiento	Página 1 de 1
		Revisión: 0
		Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Lentejas, ajo, cebolla, zanahoria, pimiento, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), harina de trigo, pimentón, aceite de oliva, sal, huesos de jamón, puerro, apio, laurel.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se ponen en una olla todos los ingredientes hasta que las lentejas estén cocidas. Se realiza sofrito con harina y pimentón para espesar la salsa.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	120-150 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteína Lípidos HC									
	Energía (kcal)		225											
	Proteínas (g)		8											
	Lípidos (g)		6,9											
	Hidratos de carbono (g)		32,6											
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)		Fe (mg)		Zn (mg)							
	46,8		53,2		3,1		1,1							
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	61,1	523	0,2	0,1	0,4	0	21,9	0	1,1	2,8				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X								X			X		

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Tortilla de atún	Página 1 de 1
		Revisión: 1
		Fecha: 26/4/26

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Huevo líquido corrector de acidez E-330 y conservadores E-211 y E-202, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), atún (<i>Katsuwonus pelamis</i>) en conserva (atún , agua, antioxidantes (E331iii, E301), emulgentes (E451i, E450i), sal), aceite de oliva, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Plancha													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se mezcla el huevo, el atún y la sal. Cuando la mezcla obtenida es homogénea, se cocina en sartén por ambos lados.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	20 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad										
	Energía (kcal)			157,8										
	Proteínas (g)			12,2										
	Lípidos (g)			12,5										
	Hidratos de carbono (g)			0,4										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	9			34,4			2,1			1,2				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	15	180	0,2	0,2	0,1	1	0	1,2	1,1	0,9				
DECLARACION DE ALÉRGICOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
			X	X								X	T	

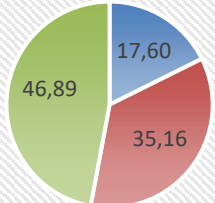
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Sopa de cocido con fideos ecológicos	Página 1 de 1
		Revisión: 0
		Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M												
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Garbanzos, cebolla, zanahoria, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), morcillo, tocino, huesos de ternera, codillo de jamón, chorizo, pollo, gallina, espinazo, fideos (sémola de trigo duro ecológico), carcasas, sal.																		
MÉTODO CULINARIO	Cocción.																		
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se ponen en una olla todos los ingredientes hasta que los garbanzos estén cocidos. Se saca la sopa de la olla y se añaden fideos. Se dejan cocer durante 5 minutos aproximadamente.																		
TIEMPO DE ELABORACIÓN	120-150 minutos.																		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			<table><tr><td>Proteína</td><td>13,85</td></tr><tr><td>Lípidos</td><td>5,77</td></tr><tr><td>HC</td><td>81,54</td></tr></table>							Proteína	13,85	Lípidos	5,77	HC	81,54
	Proteína	13,85																	
	Lípidos	5,77																	
	HC	81,54																	
	Energía (kcal)			78															
Proteínas (g)			2,7																
Lípidos (g)			0,5																
Hidratos de carbono (g)			15,9																
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)									
	12,1			6,4			0,4			0,2									
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)									
	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5									
DECLARACION DE ALÉRGICOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES					
																			
	X					T				T									

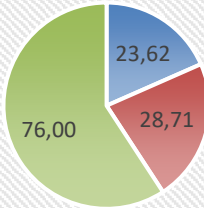
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Cocido madrileño con garbanzos, morcillo, chorizo y patata	Página 1 de 1
		Revisión: 0
		Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.		N.R.S	26.00013241/M
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Garbanzos, cebolla, zanahoria, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), morcillo, tocino, huesos de ternera, codillo de jamón, chorizo, pollo, gallina, espinazo, fideos (sémola de trigo duro ecológico), carcasas, sal.			
MÉTODO CULINARIO	Cocción.			
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se ponen en una olla todos los ingredientes hasta que los garbanzos estén cocidos. Se retira el morcillo, el chorizo y pollo y se trocea. Se mezclan las carnes con los garbanzos.			
TIEMPO DE ELABORACIÓN	120-150 minutos.			
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente	Cantidad	 - Proteína - Lípidos - HC	
	Energía (kcal)	366		
	Proteínas (g)	16,1		
	Lípidos (g)	14,3		
	Hidratos de carbono (g)	42,9		
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)	
	24,4		101,4	
VITAMINAS	Fe (mg)		Zn (mg)	
	5,1		1,5	
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)
	27,1	544	0,4	0,2
VITAMINAS	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)
	0,2	0,3	7,7	0
VITAMINAS	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)		
	0,6	3,2		
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO
	X			
	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA
		T		
	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2
		T		X
	MOLUSCOS	ALTRAMUCES		

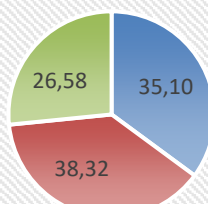
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Paella valenciana con pollo y verduras	Página 1 de 1
		Revisión: 0

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Arroz, filete de pollo, guisantes, judías verdes, tomate frito (tomate y concentrado de tomate, aceite de girasol, cebolla, azúcar, sal y acidulante: ácido cítrico), pimiento, pimentón, ajo, aceite de oliva, cúrcuma, sal y colorante (Harina de maíz, sal, pimentón y colorantes (E-160c y E-160a))													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se realiza en una placa un sofrito con las verduras y el pollo. Se añade caldo elaborado en otra olla y se añade el arroz. Se deja cocer hasta que el arroz esté blando.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	90- 120 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteína Lípidos HC									
	Energía (kcal)		271											
	Proteínas (g)		12,4											
	Lípidos (g)		6,7											
	Hidratos de carbono (g)		39,9											
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)		Fe (mg)		Zn (mg)							
	31,9		46,3		1,2		1,3							
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	12	81,4	0,1	0,1	0,2	0,3	15,2	0	0	3,3				
DECLARACION DE ALÉRGICOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														

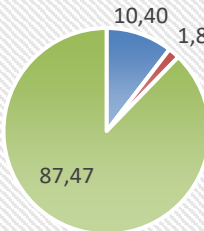
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Merluza al limón	Página 1 de 1
		Revisión: 0
		Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Merluza (<i>Merluccius capensis/paradoxus</i>), harina de trigo, laurel, ajo, perejil, agrio de limón (agua, zumo de limón a partir de concentrado (3%) (agua, concentrado de limón, acidulante: E-330, azúcar, conservadores: E-211 y E-202, antioxidante: E-224), acidulante (E-330), aroma de limón, colorantes: E-113 y E-160ii, antioxidante (E-320 y conservadores: E-202 y E-211. Contiene SULFITOS), sal, aceite de oliva/girasol.													
MÉTODO CULINARIO	Fritura y asado.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se descongela el filete de merluza siguiendo las instrucciones del APPCC implantado por Hotaza. Se porciona, se pasa por harina y se fríe. Se realiza una salsa al limón que quede ligera. En una bandeja se pone el filete de merluza, se añade la salsa al limón y se hornea.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	90-120 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			155										
	Proteínas (g)			13,6										
	Lípidos (g)			6,6										
	Hidratos de carbono (g)			10,3										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	21,5			51,1			1,1			0,4				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	11,4	38	0,1	0,1	0	0,7	6,6	0	1,6	1,8				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X	T		X								X	T	

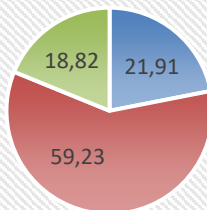
* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Crema de calabacín	Página 1 de 1
		Revisión: 0
	Fecha:	01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.					N.R.S	26.00013241/M							
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Calabacín, cebolla, puerro, patata natural / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), ajo, aceite de oliva, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se cuecen todos los ingredientes en agua. Una vez cocidos, se trituran y tamizan con al fin de dejar una textura agradable.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	45 - 60 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente		Cantidad		 Proteína Lípidos HC									
	Energía (kcal)		150											
	Proteínas (g)		3,9											
	Lípidos (g)		0,3											
	Hidratos de carbono (g)		32,8											
MINERALES	Mg (mg)		Ca (mg)		Fe (mg)		Zn (mg)							
	45,1		34,6		1,6		0,6							
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	18,8	65	0,2	0,1	0,4	0	14,4	0	0	2,5				
DECLARACION DE ALÉRGENOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
												X		

* Aclaraciones sobre alérgenos: X= contiene T= puede contener / trazas

	FICHA TÉCNICA Ragout de morcillo	Página 1 de 1
		Revisión: 0
		Fecha: 01/09/21

RAZÓN SOCIAL	HOTAZA COLECTIVIDADES, S.L.						N.R.S	26.00013241/M						
INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN	Morcillo de ternera, cebolla, zanahoria, puerro, ajo, tomate frito (tomate y concentrado de tomate, aceite de girasol, cebolla, azúcar, sal y acidulante: ácido cítrico), patatas naturales / patata de 4ª gama (patatas y conservante E-223 metabisulfito sódico), guisantes, apio , pimentón, harina de trigo , pimienta, aceite de oliva, sal.													
MÉTODO CULINARIO	Cocción.													
PASOS A SEGUIR PARA LA ELABORACIÓN	Se sofríen las verduras junto a la carne y se añade harina y pimentón. Se añade agua y se deja cocer hasta que la carne quede blanda.													
TIEMPO DE ELABORACIÓN	120-150 minutos.													
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Componente			Cantidad			 Proteína Lípidos HC							
	Energía (kcal)			272										
	Proteínas (g)			14,9										
	Lípidos (g)			17,9,										
	Hidratos de carbono (g)			12,8										
MINERALES	Mg (mg)			Ca (mg)			Fe (mg)			Zn (mg)				
	33,9			25,4			2,8			2,7				
VITAMINAS	Ác. Fólico (ug)	Vit A (ug)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B6 (mg)	Vit B12 (ug)	Vit C (mg)	Vit D (ug)	Vit E (mg)	Eq. Niacina (mg)				
	14	574,4	0,2	0,2	0,4	0,7	36,6	0	0,9	5,3				
DECLARACION DE ALÉRGICOS Según RE 1169/2011 sobre información alimentaria	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS Y SO2	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
														
	X								X			X		

* Aclaraciones sobre alérgicos: X= contiene T= puede contener / trazas