

Salsa de tomate

- Denominación: **Salsa de tomate**
- Alérgenos: apio, frutos secos
- Técnica culinaria: cocción y rehogado
- Tipo de plato: verduras y hortalizas

Ingredientes

- Aceite de girasol
- Ajos
- Azúcar
- Calabaza
- Cebolla
- Laurel
- Puerro
- Sal
- Tomate, triturado
- Zanahoria

Valoración nutricional

- Energía (Kcal): 100
- Hidratos de carbono(g): 25
- Azúcares (g): 10
- Proteínas (g): 0,9
- Grasa (g): 0,1
- Saturadas (g): 0,07
- Sal (g)0,1
- Fibra (g): 0,9

- **Denominación:** Salsa de tomate
- **Alérgenos:** apio, frutos secos
- **Técnica culinaria:** cocción y rehogado
- **Tipo de plato:** verduras y hortalizas

Ingredientes

Aceite de girasol
Ajos
Azúcar
Calabaza
Cebolla
Laurel
Puerro
Sal
Tomate, triturado
Zanahoria

Valoración nutricional

Energía (Kcal)	100
Hidratos de carbono (g)	25
Azúcares	10
Proteínas (g)	0,9
Grasa (g)	0,1
Saturadas (g)	0,07
Sal (g)	0,1
Fibra (g)	

DENOMINACIÓN	ALÉRGENOS
Salsa de tomate	apio, frutos secos
TIPO DE PLATO	TÉCNICA CULINARIA
verduras y hortalizas	cocción y rehogado
INGREDIENTES	
Aceite de girasol	
Ajos	
Azúcar	
Calabaza	
Cebolla	
Laurel	
Puerro	
Sal	
Tomate, triturado	
Zanahoria	
VALORACIÓN NUTRICIONAL	
Energía (Kcal)	100
Hidratos de carbono (g)	25
Azúcares	10
Proteínas (g)	0,9
Grasa (g)	0,1
Saturadas (g)	0,07
Sal (g)	0,1
Fibra (g)	

DENOMINACIÓN		ALÉRGENOS
Salsa de tomate		apio, frutos secos
TIPO DE PLATO	TÉCNICA CULINARIA	PESO RACIÓN
verduras y hortalizas	cocción y rehogado	250 g.

INGREDIENTES							
Aceite de girasol							
Ajos							
Azúcar							
Calabaza							
Cebolla							
Laurel							
Puerro							
Sal							
Tomate, triturado							
Zanahoria							
VALORACIÓN NUTRICIONAL							
Energía (Kcal)	Hidratos de carbono (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Grasa (g)	Saturadas (g)	Sal (g)	Fibra (g)
100	25	10	0,9	0,1	0,07	0,1	