



Model No. KS-4099

Ataller.

# Contenido

## I. Introducción

## II. Su báscula dietética de cocina Ataller

Pantalla y funciones	5
Especificaciones	5
Teclas de control	5

## III. Funciones de configuración y funcionamiento

Cambiar las pilas	6
Uso de la balanza dietética de cocina Ataller	6
Cambio de unidades	6
Pesar alimentos	6
La función Peso cero	7
Mostrar datos nutricionales	8
Guardar datos nutricionales	8
Cargar datos nutricionales	9
Borrar datos nutricionales	9

## IV. Varios

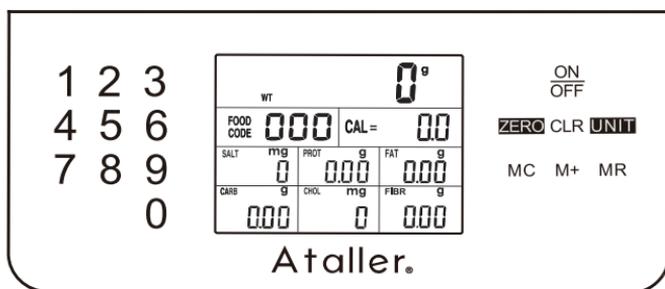
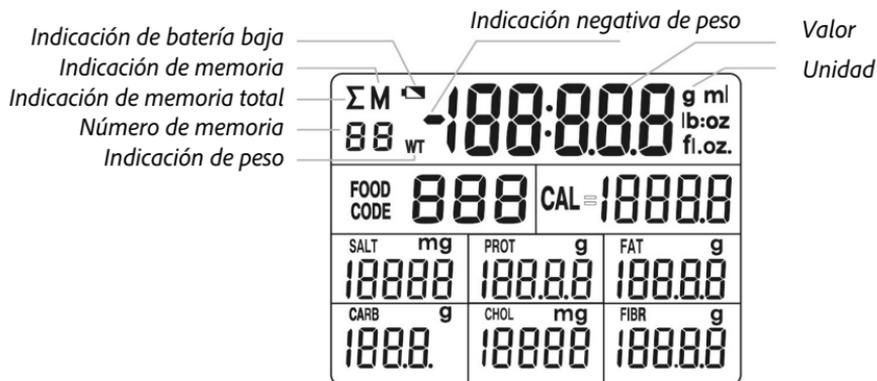
Información importante Mantenimiento	10
Uso de los códigos alimentarios	11
Garantía	23

## I. Introducción

Este es un nuevo producto que pretende llevar la ciencia de la nutrición a la comodidad de su propia casa. tecnología de vanguardia basada en 4 sensores de alta precisión de grado de laboratorio para su máxima precisión Los datos nutricionales se pueden añadir a la memoria para que pueda realizar un seguimiento de numerosos eventos a lo largo del día. con este dispositivo, se puede determinar el contenido nutricional de 999 diferentes tipos de alimentos pre-almacenados. valores mostrados incluyen calorías, sodio, proteínas, grasas, carbohidratos, colesterol, fibra. Es perfecto para deportistas, mamás y papás, personas a dieta y personas que se preocupan por lo que comen.

## II. Su balanza dietética de cocina Ataller

### Pantalla y funciones



### Especificaciones

- Interruptor de encendido & Auto apagado
- Capacidad: 5000 g, 176.4 oz, 11 lb: 0,4 oz, 5000 ml
- División: 1g, 0.1 oz, 1 ml
- Indicación de sobrecarga de peso(> 5100g): "Err"
- "Batería baja" símbolo de la pantalla
- Batería: 2 x pila AAA de alkaline
- Luz de Fondo azul

### Teclas de control

- On/Off
- Zero (Función tara del peso)
- CLR: contenido de la pantalla. eliminar
- MC: borrar la memoria del dispositivo
- g/oz: Cambio de unidad
- M+: Añadir memoria
- MR: Mostrar datos nutricionales
- Teclas numéricas: 0-9

### Contenido

1 x Báscula dietética de cocina Ataller 1 x Manual de usuario 2 x Pilas AAA

### III. Funciones de configuración y funcionamiento

#### Cambiar las pilas

- Abra la tapa de las pilas situada en la parte posterior del aparato.
- Inserte dos pilas «AAA» en la dirección correcta (polaridad).
- Cierre la tapa de las pilas.

⚠ Cuando la pantalla muestre el símbolo  cambie la pila por una nueva.

⚠ Pilas recargables de 1,2 V no son adecuados para este dispositivo.

⚠ Quita las pilas si no vas a usar el dispositivo durante un mes o más.



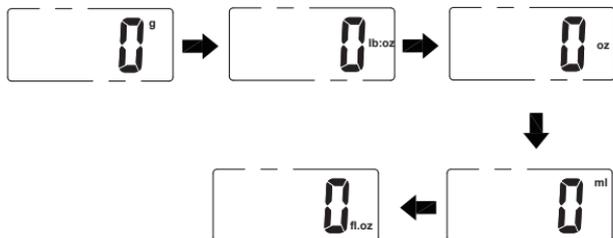
Báscula de cocina y las baterías deben ser eliminados de acuerdo con las normativas locales.

#### Uso de la báscula dietética Ataller Kitchen

- Después de insertar la pila, pulse el botón «ON/OFF» para encender la báscula.
- Pulse la tecla «ON/OFF» durante más de 2 segundos para apagar la báscula. Si no se pulsa ningún botón, la báscula se apagará automáticamente transcurridos 60 segundos. Para ahorrar batería, apague siempre la báscula manualmente cuando ya no la necesite.

#### Cambio de unidades

Mientras pesa, puede utilizar el botón «UNIT» para cambiar entre las distintas unidades de medida. Puede elegir entre: g / oz / ml / lb:oz / fl.oz.



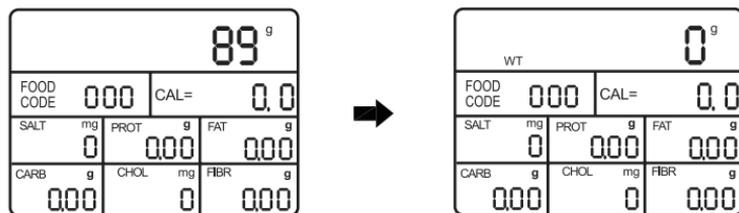
## Pesar los alimentos

1. Encienda su báscula dietética Ataller Kitchen con el botón «ON/OFF».
2. El aparato realiza una comprobación inicial. Los elementos de la pantalla deberían ser visibles. En cuanto aparezca el símbolo «peso» en la esquina superior izquierda de la pantalla, su báscula dietética Kitchen estará lista para su uso.
3. Coloque lentamente el elemento que desea pesar en su báscula dietética de cocina.
4. La pantalla mostrará el valor medido.

## La función de peso cero

Puede utilizar la función cero durante el proceso de pesaje. Pulsando el botón «ZERO», la pantalla vuelve a "0". El valor medido anteriormente se pone de nuevo a 0 (cero). Puede repetir para tarar el peso tantas veces como desee. Proceda de la siguiente manera:

1. Encienda su dieta de cocina con el botón «ON/OFF».
2. Elija la unidad de medida (g / oz / ml / lb:oz / fl.oz ).
3. Coloque sobre la báscula el elemento cuyo peso desea determinar.
4. Pulse «cero» cuando el peso medido ya no cambie de valor. La pantalla vuelve a «0».
5. Si coloca otro artículo adicional en la báscula, la pantalla sólo leerá el peso de este artículo.
6. Repita la operación tantas veces como sea necesario.



Si desea restablecer la función de peso cero, proceda del siguiente modo: retire todos los alimentos de la báscula. En la pantalla aparece el símbolo «peso negativo». Pulse el botón «ZERO» para restablecer la balanza.

**Nota:** Puede guardar los datos nutricionales después de cada proceso de pesaje. Consulte el capítulo «Guardar datos nutricionales» de este manual.

## Mostrar datos nutricionales

1. Asegúrese de que su báscula dietética de cocina se encuentra en el modo de peso. Pulse el botón «ZERO» si es necesario. En la pantalla aparecerá el símbolo del peso («WT»).
2. Coloque los alimentos sobre la báscula.
3. Busque el código de alimentos de tres dígitos correspondiente en el capítulo «Código de alimentos» de este manual.
4. Introduzca el código con las teclas numéricas de su báscula dietética de cocina. El código se muestra en la esquina de la pantalla. Puede borrar su entrada pulsando el botón «CLR».
5. La báscula le muestra la siguiente información nutricional:

**KCAL:** kilo de calorías

**SALT:** cantidad de sal

**PROT:** cantidad de proteínas

**FAT:** cantidad de grasa

**CARB:** hidratos de carbono

**CHOL:** cantidad de colesterol

**FIBR:** Fibra

## Guardar datos nutricionales

Puede almacenar los datos nutricionales medidos en la memoria interna de la báscula. Proceda de la siguiente manera:

1. Escala un alimento con su correspondiente código alimentario, tal y como se describe en el capítulo Mostrar datos nutricionales.
2. Pulse el botón «M+» para almacenar la información. En la pantalla aparece «M01» para la primera información nutricional almacenada.
3. Si desea pesar otro artículo adicionalmente, debe pulsar primero el botón «CERO». Alternativamente, puede retirar el artículo y colocar uno nuevo en la báscula. Antes de poder guardar la información, deberá borrar el código de alimento introducido anteriormente. Para ello, pulse «CLR», introduzca un nuevo código de alimento y guarde la información con el botón «M+».

WT		89 g	
FOOD CODE	004	CAL=	4286
SALT mg	3971	PROT g	5655
FAT g	13808		
CARB g	7237	CHOL mg	565
FIBR g	1538		

CLR



WT		89 g	
FOOD CODE	000	CAL=	0.0
SALT mg	0	PROT g	0.00
FAT g	0.00		
CARB g	0.00	CHOL mg	0
FIBR g	0.00		

WT		89 g	
FOOD CODE	004	CAL=	4286
SALT mg	3971	PROT g	5655
FAT g	13808		
CARB g	7237	CHOL mg	565
FIBR g	1538		

M+



Save

M		89 g	
0 1	WT		
FOOD CODE	004	CAL=	4286
SALT mg	3971	PROT g	5655
FAT g	13808		
CARB g	7237	CHOL mg	565
FIBR g	1538		

### Nota:

- Los valores se guardarán en la memoria aunque apague la báscula.
- Indicación en pantalla de sobrecarga «Err».
- Puede guardar hasta 99 files. Si desea añadir otros datos de nutrición y la memoria está llena, pulse «CLR/ MC». Esto borrará la memoria y podrá guardar datos de nuevo.
- Sólo es posible almacenar datos nutricionales cuando se introduce primero un código de alimento.

### Carga de datos nutricionales

1. Asegúrese de que su báscula dietética de cocina está en el modo de pesaje. Pulse el botón «g/ oz», si es necesario. En la pantalla aparecerá el símbolo del peso («WT»).
2. Pulse el botón «MR». La pantalla mostrará ahora la cantidad total de todos los valores almacenados en el aparato. Esto también se muestra con el símbolo «E» en la esquina superior izquierda. Pulse «MR» para volver al modo de peso.

M	89 <sup>g</sup>	
03	WT	
FOOD CODE	004	CAL= 4286
SALT mg	PROT g	FAT g
3971	5655	13808
CARB g	CHOL mg	FIBR g
7237	565	1539

MR



EM	g	
03	WT	
FOOD CODE		CAL= 24286
SALT mg	PROT g	FAT g
3991	5655	83808
CARB g	CHOL mg	FIBR g
9237	665	3539

Nota: El peso total de todos los datos almacenados no se puede mostrar con este dispositivo.

## Borrar datos nutricionales

1. Asegúrese de que la báscula dietética de cocina está en el modo de pesaje. Pulse el botón «Unidad», si es necesario. El símbolo de peso «WT») aparecerá en la pantalla.
2. Pulse el botón «MC». «M» parpadea en la pantalla. Si vuelve a pulsar la tecla «MC», la «M» desaparecerá de la pantalla. La memoria se ha borrado correctamente.

M	89 <sup>g</sup>	
03	WT	
FOOD CODE	004	CAL= 4286
SALT mg	PROT g	FAT g
3971	5655	13808
CARB g	CHOL mg	FIBR g
7237	565	1539

MC



	0 <sup>g</sup>	
FOOD CODE	000	CAL= 0.0
SALT mg	PROT g	FAT g
0	000	000
CARB g	CHOL mg	FIBR g
000	0	000

Nota:

No coloque objetos sobre la báscula dietética de cocina que sobrepasen el peso total máximo admisible. Si se sobrepasa el peso total, la pantalla mostrará un símbolo. Por favor, sustituya todos los artículos que sean demasiado pesados para la báscula para evitar daños mayores.

## IV. Varios

### Información importante

- Su báscula dietética de cocina ha sido preprogramada con 999 códigos de alimentos. Con estos códigos, se puede mostrar información nutricional adicional (como calorías, sal, proteínas, cantidad de colesterol y unidades de pan) de los alimentos más comunes. Los valores preprogramados son sólo una indicación y nunca deben considerarse absolutos. Los datos nutricionales son valores aproximados basados en el
- «Bundeslebensmittelschlüssel» del Ministerio Federal de Alimentación, Agricultura y Protección de los Consumidores.
- Asegúrese de utilizar la báscula a temperatura ambiente. Colóquela sobre una superficie sólida y horizontal donde no pueda colgar.
- Esta báscula no es impermeable. No la exponga a la humedad. No la enjuague bajo el agua.
- Esta báscula es un dispositivo de control de funcionamiento exacto. Trátelo con cuidado. Evite sacudir el aparato o exponerlo a otras vibraciones.- NUNCA intente desmontar el aparato usted mismo. En este caso, la garantía no será válida.
- Los valores de visualización pueden verse influenciados por interferencias electromagnéticas de radios de cocina, etc. Si esto ocurriera, aleje la balanza de la zona de interferencias y vuelva a encenderla.

### Mantenimiento

- No enjuagar bajo agua fluente ni sumergir en agua.
- Utilice una toalla húmeda y/o un detergente suave para limpiar la báscula.
- No utilice esponjas de limpieza o detergentes agresivos ni fluidos agresivos como la bencina o el acetón.
- Proteja su aparato de golpes, humedad, polvo, productos químicos, fuertes variaciones de temperatura y fuentes de calor demasiado cercanas (hornos, radiadores, etc.).

## Utilización de los códigos alimentarios

1. Su balanza dietética de cocina ha almacenado todos los datos nutricionales relevantes de un alimento según su código alimentario específico (columna izquierda). Consulte este manual del usuario para saber cómo se introducen los códigos de los alimentos.

La lista se ha dividido en diferentes categorías para facilitarle la búsqueda del alimento específico:

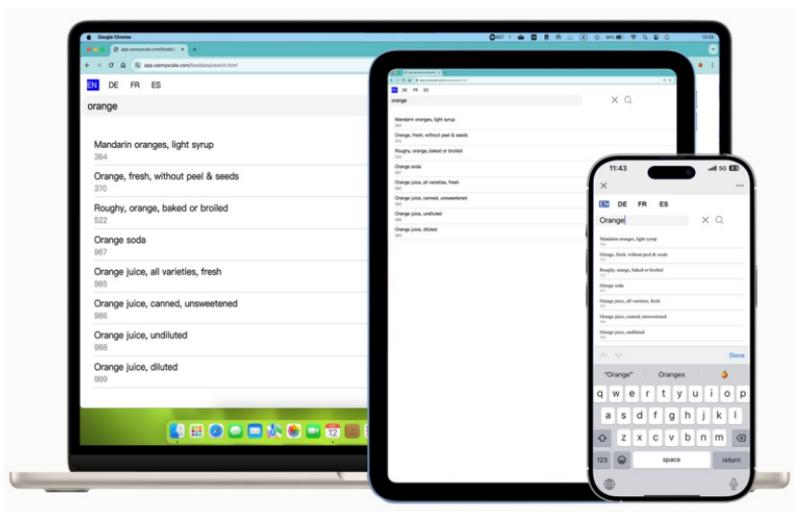
	PAN	S.12
	CEREALES, TRIGO, ETC.	S.12
	PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA	S.12
	ALIMENTOS DIETÉTICOS	S.16
	HUEVOS Y PASTA	S.13
	PESCADO Y PRODUCTOS DE PESCADO	S.19
	CARNE	S.20
	VENADO, AVES, VÍSCERAS	S.21
	FRUTAS	S.21
	VERDURAS	S.13
	BEBIDAS (ALCOHÓLICAS)	S.14
	BEBIDAS (SIN ALCOHOL)	S.18
	LEGUMBRES, FRUTOS SECOS, SEMILLAS	S.18
	OLEAGINOSAS	S.16
	PATATAS, SETAS	S.16
	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	S.17
	ACEITE, GRASA Y MANTEQUILLA	S.18
	INGREDIENTES PARA RECETAS,	S.19
	ADITIVOS ALIMENTARIOS	S.19
	POSTRES,S. DULCES	S.16
	COMIDA VEGETARIANA	S.21
	PRODUCTOS CÁRNICOS, EMBUTIDOS, VÍSCERAS	S.21
	RECETAS	S.21

2. Escanee el código QR para acceder a la página web, introduzca el nombre del alimento en el cuadro de entrada para buscar el código del alimento y utilice el botón táctil de la báscula nutricional para introducir el código del alimento correcto y mostrar el contenido nutricional del alimento.



### Código alimentario QR

3. Abra el sitio web oficial <https://www.ataller.com>, haga clic en Servicios > Código de alimentos, introduzca el alimento que necesita buscar, encuentre el código e introduzca la báscula nutricional de cocina Ataller.



# Códigos de comida

<b>PAN</b>	
001	pan integral
002	pan integral con semillas oleaginosas
003	de centeno pan- wheattoast con el grano magullado
004	centeno pan- pan de trigo mezclada
005	de centeno pan multigrano pan
006	blanco brindis pan-
007	pan de trigo pan- blanco
008	panecillo integral
009	bollo integral con semillas oleaginosas elaborados con ingredientes
010	bollo
011	bollo con semillas oleaginosas
012	Bun- centeno bollo
013	pan crujiente
014	Graham pan
015	integral de centeno
016	baguette
017	pan de pita
018	pan rallado

## CEREALES TRIGO, ETC.

019	de trigo integrales
020	semillas de trigo
021	sémola de trigo
022	integral de centeno
023	avena (semillas enteras)
024	copos de avena
025	cebada integral
026	cebada Perla
027	de harina
028	harina de trigo integral
029	de trigo tipo de harina 1050
030	de trigo tipo de harina 405
031	de trigo tipo de harina 550
032	salvado de trigo
033	harina de centeno integral
034	centeno harina tipo 1150
035	inmadura integral de cereales escanda
036	alforfón
037	de mijo (toda semilla)
038	mijo (semilla pelada)
039	copos de mijo
040	integral de maíz

041	de maíz mijo
042	naturales de arroz
043	arroz cocido natural,
044	de arroz pulido
045	arroz cocido pulido
046	arroz vaporizado
047	cocinado arroz sancocado
048	almidón de maíz
049	granola
050	fruta granola
051	granola Chocolate
052	copos de maíz
053	ricecrispies
054	copos de cereales
055	flackes grano multipil asado miel de azúcar / con
056	inflado de arroz
057	arroz inflado asado con suagr / miel
058	inflado de maíz / palomitas

## LONG-LIFE PANADERIA Y PRODUCTOS PASTERERÍA

059	productos de masa lejía
060	bocadillos salados
061	zwieback
062	cacahuets maíz
063	galleta
064	mordiscos
065	pretzel Palillos de
066	hojaldre
067	choux pastelería
068	de levadura de masa
069	shortpastry
070	cebolla tarta
071	fruta flan, tarta (gener.)
072	tarta con frutas de hueso
073	tarta de masa
074	Tarta de masa de levadura (baja en grasa)
075	Tarta de ricos shortpastry
076	torta
077	pastelcrema, crema pastel
078	Sacher torta
079	crema de queso
080	Linzertorte / Linzer Tarta de
081	Bosque Negro pastel

082	<i>rollojalea, rodillo suizo</i>	121	<i>Berliner panqueque de bajo contenido de grasa de levadura masa</i>
083	<i>tortade mantequilla-crema de la esponja</i>	122	<i>pastelería tuerca de rica masa de levadura</i>
084	<i>flan de esponja</i>	123	<i>frito masa de levadura de baja en grasas</i>
085	<i>pastel de</i>	124	<i>Schnecken pastelería de bajo contenido de grasalevadura</i>
086	<i>pastel de nuez</i>	125	<i>croissant de hojaldre</i>
087	<i>gingerbread</i>	126	<i>pasteles daneses</i>
088	<i>torta de masa</i>	127	<i>integral de galletas</i>
089	<i>pastel de mármol de masa</i>	128	<i>tarte premezclado</i>
090	<i>Donau-Wellen de bateador</i>		
091	<i>pastel de arena</i> HUEVOS Y PASTAS		
092	<i>Frankfurter Kranz de masa de galletas</i>		
093	<i>torta de masa de levadura (baja en grasa) streusel/ migajas</i>	<b>HUEVOS Y PASTAS</b>	
094	<i>torta de masa de levadura (baja en grasa) con pasas</i>	129	<i>fresco huevo</i>
095	<i>trenzada levadura bollo de masa de levadura (baja en grasa)</i>	130	<i>cocinadoshuevo frescas</i>
096	<i>Kranz lleno y en rodajas de masa de levadura (bajo en grasa )</i>	131	<i>yema de huevo</i>
097	<i>se-picadura de rica masa de levadura</i>	132	<i>huevo blancas</i>
098	<i>torta bundt / pastel de plato hondo de ricos masa de levadura</i>	133	<i>pasta (gener.), fideos cinta</i>
099	<i>stollen de rica masa de levadura</i>	134	<i>pasta sin huevo</i>
100	<i>stollen mazapán fuera de la rica masa de levadura</i>	135	<i>pasta cocida eggfree</i>
101	<i>tuerca kranz de ricomasa de levadura</i>	136	<i>pasta con huevo</i>
102	<i>papaver kranz de rica masa de levadura</i>	137	<i>pasta cocida con huevo</i>
103	<i>pastel de queso de shortpastry</i>	138	<i>cocinado pasta integral</i>
104	<i>strudel manzana</i>	139	<i>pasta integral sinde huevo</i>
105	<i>quark strudel</i>	140	<i>pasta integral con huevo</i>
106	<i>pequeñas migas de masa especial</i>	141	<i>Pastas pasta pastas alimenticias</i>
107	<i>merengue</i>		
108	<i>waffle</i>	<b>FRUTAS</b>	
109	<i>shortbread biscuit</i>	142	<i>fresca ruibarbo</i>
110	<i>lebkuchen alemán</i>	143	<i>fruitmix fresca</i>
111	<i>Printen / tipo de Lebkuchen</i>	144	<i>seca fruitmix</i>
112	<i>pimienta frutos secos</i>	145	<i>jugo de fruta mezclada</i>
113	<i>Torta de la pirámide</i>	146	<i>néctar de fruta mixta</i>
114	<i>galleta, galletas</i>	147	<i>mermelada de fruta mezclada</i>
115	<i>dedoladyfinger / de la señora de la esponja</i>	148	<i>frutas escurridas mixtos en un coto</i>
116	<i>éclairs de pasta choux lleno de crema</i>	149	<i>manzana fresca</i>
117	<i>bollo de crema de pasta choux lleno de ynúcleolas cerezas</i>	150	<i>manzana fresca con maridaje y el núcleo</i>
118	<i>biscuite / galletas de shortpastry</i>	151	<i>fresco cocinado manzana</i>
119	<i>galleta de almendra de shortpastry</i>	152	<i>seca manzana</i>
120	<i>fruitpie de shortpastry</i>	153	<i>jugo de manzana</i>
		154	<i>néctar de manzana</i>
		155	<i>fresca pelada manzana</i>
		156	<i>pelada manzana drenado en una lata</i>
		157	<i>fresca pera</i>
		158	<i>pera fresca con maridaje crema y</i>
		159	<i>frescos cocinados pera</i>
		160	<i>néctar de pera</i>
		161	<i>pera drenado en una lata de</i>
		162	<i>mermelada de membrillo</i>

163	<i>albaricoque fresco</i>	212	<i>saúco</i>
164	<i>fresco cocinado albaricoque</i>	213	<i>zumosaúco</i>
165	<i>Albaricoque secado</i>	214	<i>piña fresca</i>
166	<i>néctar de albaricoque</i>	215	<i>piña escurrida en una lata de</i>
167	<i>mermelada dealbaricoque</i>	216	<i>aguacate fresco</i>
168	<i>drenado de albaricoque en una lata de</i>	217	<i>plátano fresco</i>
169	<i>nectarina fresca</i>	218	<i>de plátano seca</i>
170	<i>frescas melocotón</i>	219	<i>dátiles secos</i>
171	<i>néctarmelocotón</i>	220	<i>higo fresco</i>
172	<i>melocotón escurrido en una lata de</i>	221	<i>secó fig</i>
173	<i>fresca cereza dulce</i>	222	<i>granada fresca</i>
174	<i>drenado cereza dulce en unlata</i>	223	<i>caqui fresco</i>
175	<i>fresca agria cereza</i>	224	<i>maracuyá</i>
176	<i>agrio jugo de cereza</i>	225	<i>pasión jugo de frutas</i>
177	<i>amargo néctar de cereza</i>	226	<i>sandía fresca</i>
178	<i>mermelada de cereza agria</i>	227	<i>fruta fresca de kiwi</i>
179	<i>drenado guinda en una lata de</i>	228	<i>kiwi mermelada</i>
180	<i>ciruela fresca</i>	229	<i>drenado lichi en unaestaño</i>
181	<i>ciruela seca</i>	230	<i>frescos de mango</i>
182	<i>jugo de ciruela</i>	231	<i>de mango drenado en ciruelaestaño</i>
183	<i>unadrenadoen una lata de</i>	232	<i>papaya fresca</i>
184	<i>ciruela ciruela fresca</i>	233	<i>melón fresco</i>
185	<i>mirabel fresca</i>	234	<i>de limón fresco</i>
186	<i>mirabel mermelada</i>	235	<i>jugolimón</i>
187	<i>drenado mirabel en una lata de</i>	236	<i>naranja natural</i>
188	<i>fresca greengage ciruela</i>	237	<i>jugo de naranja</i>
189	<i>fresa fresca</i>	238	<i>néctar de naranja</i>
190	<i>mermelada defresa</i>	239	<i>mermelada de naranja</i>
191	<i>frambuesa fresca</i>	240	<i>pomelo fresco</i>
192	<i>frambuesa néctar</i>	241	<i>jugo de pomelo</i>
193	<i>mermelada de frambuesa</i>	242	<i>pomelo néctar</i>
194	<i>fresca blackberry</i>	243	<i>mandarina fresca</i>
195	<i>mermelada de mora</i>	244	<i>mandarina drenado en una lata de</i>
196	<i>arándanos frescos</i>	245	<i>clementina fresco</i>
197	<i>mermelada de arándanos</i>	246	<i>satsuma fresca</i>
198	<i>grosella espinosa fresca</i>	247	<i>pasas</i>
199	<i>mermelada de grosella espinosa</i>	248	<i>sultanas</i>
200	<i>uva fresca</i>		
201	<i>Uvas pasas VERDURAS</i>		
202	<i>jugode uva</i>		
203	<i>frescas rojas grosella</i>		
204	<i>grosella néctar</i>		
205	<i>mermelada de grosella</i>		
206	<i>grosella negro fresca</i>		
207	<i>grosella negro néctar</i>		
208	<i>mermelada de grosella negro</i>		
209	<i>mermeladalingonberry</i>		
210	<i>de la cadera concentrarse</i>		
211	<i>mar-espino cervalconcentrado</i>		
		<b>VERDURAS</b>	
		249	<i>fresca alga</i>
		250	<i>cebolletas frescas</i>
		251	<i>forraje mezclado</i>
		252	<i>mixtos verduras frescas cocidas</i>
		253	<i>vegetales mixtos beber</i>
		254	<i>verduras frescas</i>
		255	<i>achicoria fresca</i>
		256	<i>escarola fresca</i>
		257	<i>fresca lechuga iceberg</i>
		258	<i>ensalada de lechuga / maízde cordero</i>

259	<i>fresca</i>	307	<i>pepino fresco</i>
260	<i>mantecosa lechuga fresca</i>	308	<i>frescos cocinados pepino</i>
261	<i>radichio fresca</i>	309	<i>fresca pimentococidas</i>
262	<i>cos lechuga fresca</i>	310	<i>pimiento verde fresca</i>
263	<i>cocinado hoja espinacas</i>	311	<i>fresca pimiento rojo</i>
264	<i>espinacas frescos congelados</i>	312	<i>unen una lata de</i>
265	<i>de hojas frescas de espinaca</i>	313	<i>tomates cocidos cocinados</i>
266	<i>cocinado blanqueadas apio</i>	314	<i>tomate concentrado</i>
267	<i>apioblanqueadas cocinados</i>	315	<i>jugo de tomate</i>
268	<i>apiotomates</i>	316	<i>frescos frescos en una lata de</i>
269	<i>remolacha fresca</i>	317	<i>tomate rojo fresco</i>
270	<i>fresca hoja de perejil</i>	318	<i>fresco cocinado maíz dulce</i>
271	<i>frescas de diente de león</i>	319	<i>drenado maíz dulce en una lata de</i>
272	<i>acedera fresca</i>	320	<i>fresca calabaza cocida</i>
273	<i>wattercress fresca</i>	321	<i>calabacín fresco / calabacín</i>
274	<i>berro fresco</i>	322	<i>calabacitas cocidas frescas / calabacín</i>
275	<i>coliflor fresca</i>	323	<i>tuétanos de verduras frescas</i>
276	<i>fresca coliflor cocida</i>	324	<i>cocinado colinabo / swede</i>
277	<i>fresco brócoli cocido</i>	325	<i>remolacha fresca</i>
278	<i>fresca col china</i>	326	<i>de remolacha cocida fresca</i>
279	<i>fresco cocinado col china</i>	327	<i>de remolacha cocida en una lata de</i>
280	<i>fresco cocinado borecole</i>	328	<i>blanco de remolacha fresca</i>
281	<i>borecole cocinado en una lata de</i>	329	<i>cocinado fresca blanco de remolacha</i>
282	<i>colinabo fresco</i>	330	<i>zanahoria fresca</i>
283	<i>fresco kohlrabi cocida</i>	331	<i>fresca zanahoria cocida</i>
284	<i>frescos cocinados coles de Bruselas</i>	332	<i>de jugo de zanahoria</i>
285	<i>fresca col roja con maridaje y el núcleo</i>	333	<i>zanahoria cocida en una lata de</i>
286	<i>fresco cocinado col roja</i>	334	<i>de rábano picante en una lata de</i>
287	<i>cocido col roja en una estufa</i>	335	<i>pastinaca fresca</i>
288	<i>col blanca fresca</i>	336	<i>fresca pastinaca cocida</i>
289	<i>fresco cocinado col blanca</i>	337	<i>salsify fresca</i>
290	<i>fresca berza cocida</i>	338	<i>fresca salsify cocida</i>
291	<i>fresco cocinado chucrut</i>	339	<i>salsify cocinado en una lata de</i>
292	<i>chucrut escurrido en una lata de</i>	340	<i>apio fresco</i>
293	<i>chucrut wein fresca</i>	341	<i>fresco cocinado apio</i>
294	<i>alcachofa en una lata de</i>	342	<i>fresca rábano blanco</i>
295	<i>hinojo fresco</i>	343	<i>rábano rojo fresco</i>
296	<i>fresco hinojo cocido</i>	344	<i>de judías verdes cocidas</i>
297	<i>cocinados palmito en una lata de</i>	345	<i>profundas judías verdes cocidas</i>
298	<i>espárragos frescos cocinados</i>	346	<i>congeladas</i>
299	<i>espárragos cocidos en una lata de</i>	347	<i>cocido de judías verdes en una estufa</i>
300	<i>frescas verdolaga</i>	348	<i>granos de cera cocidos</i>
301	<i>fresco puerro cocido</i>	349	<i>frijolillos cocinados en una lata de</i>
302	<i>cebollas frescas</i>	350	<i>seca habas</i>
303	<i>cebollas cocinadas frescas</i>	351	<i>soja seca</i>
304	<i>preservado perla drenado cebolla</i>	352	<i>fresca guisante verde</i>
305	<i>cebolleta fresca</i>	353	<i>guisante verde recién preparados</i>
306	<i>ajo fresco</i>		<i>profundas guisante verde cocida</i>
	<i>fresco cocinado berenjena / berenjena</i>		<i>congelada</i>

354 *cocinado guisante verde en una lata de*  
355 *seca de garbanzos*  
356 *seca frijol lima cocidos*  
357 *coliflor sopa producto instantáneo*  
358 *de raíces y tubérculos sopa de*  
*verduras materia seca*  
359 *Mixed Pickles*  
360 *pepinillo en pimiento rojo de lata*  
361 *pepinillos en una lata de*  
362 *remolacha en unestaño*  
363 *(marmite) de frijoles en lata*  
364 *ensaladaapio en salchichaestaño*  
365 *ende zanahoriaen una lata*

### **legumbres, frutos secos, semillas oleaginosas**

366  *frescas nueces*  
367  *cacahuetes tostados*  
368  *europeo nogal*  
369  *haselnut fresca*  
370  *coco rallado*  
371  *leche de coco*  
372  *asada anacardo*  
373  *fresca nuez de Brasil*  
374  *frescas dulces de almendra*  
375  *frescos cocinados castaña dulce*  
376  *asado castaña*  
377  *pistacho tostado y salado*  
378  *pumpkinseeds frescas*  
379  *frescos de piñones*  
380  *de linaza fresca*  
381  *sésamo fresco*  
382  *semillas de girasol frescas*  
383  *de semilla de amapola fresca*  
384  *agriado aceitunas verdes*  
385  *agriado aceitunas negras*  
386  *cocinados brotes de bambú drenados*  
 *en una lata de*  
387  *alfalfa*  
388  *Mung brotes de soja*  
389  *granosbrote*  
390  *legumbres maduras*  
391  *guisantes cocidos madurados frescos*  
392  *drenado lentejas maduro cocinado en*  
 *proteínaestaño*  
393  *mínimo decocinada frijol*  
394  *drenado cocinado frijol madura en*  
 *una lata*  
395  *de frijol en unade lata*

396  *trail mix*  
397  *leguminosa sopa de estaño plato*

### **VEGETARIANA ALIMENTOS**

398  *asado de soja*  
399  *desengrase, no amarga harina de soja*  
400  *proteína texturizada de soya (TVP)*  
401  *leche de soya líquida*  
402  *cuajada frescatofu / frijol*  
403  *vegetariana frikadeller / hamburguesa*  
 *de materia seca*  
404  *soymeat con especias MATERIA SECA*  
405  *vegetarianen empanadas*  
406  *de corte de soja*  
407  *extracto de levadura Ensalada de*  
 *vegetariana Frikadelle / hamburguesa*  
408  *congelada*  
409  *unade soja una ensaladaestaño*

### **PATATAS Y SETAS**

410  *frescas patatas peladas cocidas*  
411  *puré de patatas en polvo*  
412  *de harina de almidónpapa*  
413  *de productos instantáneoscocinado*  
 *dumpling de patata*  
414  *listas papas fritas hechas / patatillas*  
415  *de mandioca (yuca)*  
416  *batata (batata)*  
417  *sunchoke fresca*  
418  *tapioca*  
419  *setas cocinadas frescas*  
420  *cocinados champiñones escurridos en*  
 *una lata de*  
421  *cocinado seta blanca*  
422  *frescas blancas setas*  
423  *cocinados drenados seta blanca en una*  
 *lata de*  
424  *rebozuelo fresco*  
425  *rebozuelo seca*  
426  *rebozuelos en una lata de*  
427  *boletus frescos*  
428  *boletus secos*  
429  *boletus en una lata de*  
430  *shiitake fresco*  
431  *setas*  
432  *seta blanca crema de sopa de materia seca*

### **DIETAALIMENTOS**

433  *pan negro con la proteína baja harina*

434 de algarroba, sin gluten  
 435 unade bajawafflegluten  
 436 nuevoproteínagalletas / galletas gluten  
 437 mezcla de harinapara el pan sin gluten  
 438 zweiback gluten 397  
 438 waffle pone de maíz gluten  
 439 milletbread glutenpan

## VEGETARIANA ALIMENTOS

440 castaño gratis gluten  
 441 galletas de maíz gluten  
 442 bar energie con haselnut creme  
 443 de azúcar para diabéticos  
 444 propagación diabética  
 445 mermelada con nutritiva edulcorante /  
 endulzante  
 446 diabética chocolate  
 447 diabéticos caramelos / dulces  
 448 productos de panadería diabéticos  
 449 zwieback integral para diabéticos  
 450 pasteles diabéticos  
 451 Saccharin- tablet Cyclamat-mezcla de  
 452 productos embutidos y cárnicos bajos  
 en grasa  
 453 frutas yogur con edulcorante  
 454 requesón de frutas con edulcorante  
 455 frutas leche agria con edulcorante  
 456 jugo de naranja con edulcorante  
 457 múltiples néctar vitamina con edulcorante  
 458 sal y speises sustitución de la dieta

## LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

459 de queso suave de oveja  
 460 Roquefort  
 461 queso feta  
 462 mozzarella  
 463 vaca cocida leche  
 464 cocinado leche desnatada  
 465 cocinado semidesnatada leche  
 466 fresca leche desnatada de vaca  
 467 nuevo mínimo de grasa de la leche de vaca  
 468 fresca leche entera  
 469 todo atestigua la leche de vaca  
 470 agriado la leche  
 471 desnatada agriado la leche  
 472 semi-desnatada leche agria  
 473 agrió leche 10 % de grasa  
 474 kéfir  
 475 desnatada kéfir

476 desnatada yogur  
 477 semidesnatada yogur  
 478 toda yogur  
 479 suero de leche  
 480 de suero  
 481 crema  
 482 crema agria 10% de grasa  
 483 crema agria 20% de grasa  
 484 crema agria 30% de grasa  
 485 crema agria 40% de grasa  
 486 nata 30% de grasa  
 487 leche condensada azucarada 10% de grasa  
 488 leche condensada 4% de grasa  
 489 leche 7,5% de grasacondensado  
 490 de leche condensada 10% grasa  
 491 leche con cacao o chocolate  
 492 leche agria baja en grasa con frutas  
 493 agriado la leche 10% con frutas  
 494 leche agria con granola  
 495 yogur con frutas  
 496 yogur bajo en grasa con frutas  
 497 conjuntode yogur con frutas  
 498 yogur 10% con frutas  
 499 yogur con granola  
 500 suero de leche con frutas  
 501 queso duro  
 502 duro queso bajo - grasa  
 503 queso duro con toda la grasa  
 504 duro queso crema  
 505 queso alpino con toda la grasa  
 506 Chester  
 507 emmental grasa llena  
 508 Greyerzer  
 509 queso parmesano  
 510 Raquette crema  
 511 Jarlsberg con toda la grasa  
 512 crema de queso cheddar  
 513 quesos corte  
 514 grasa queso corte  
 515 quesocorte completo grasa  
 516 corte crema de queso  
 517 Edam  
 518 Gouda  
 519 Tilsiter  
 520 Fontina  
 521 semiduro queso  
 522 semiduro grasa queso  
 523 semiduro queso con toda la grasa  
 524 semiduro queso crema

525 *semiduro queso crema doble*  
 526 *Butterkäse*  
 527 *queso seta*  
 528 *Trappisten grasa natural*  
 529 *Esrom grasa total*  
 530 *azul queso crema*  
 531 *Danablu crema*  
 532 *Stilton doble crema*  
 533 *gorgonzola*  
 534 *rebanadas de queso*  
 535 *queso blando*  
 536 *quesos blandos semi negrita*  
 537 *grasa queso blando*  
 538 *quesos blandos toda la grasa*  
 539 *Queso suave crema*  
 540 *Queso suave crema doble*  
 541 *quesos blandos 70% FDM*  
 542 *brie crema*  
 543 *camembert*  
 544 *Limburger*  
 545 *Romadur grasa semi*  
 546 *en Port-Salut crema de queso*  
 547 *queso crema*  
 548 *crema de queso crema*  
 549 *queso chream con toda la grasa*  
 550 *requesón*  
 551 *requesón desnatado fermentado-*  
 552 *requesón desnatado*  
 553 *requesón semi audaces*  
 554 *requesón grasa total*  
 555 *queso de leche agria desnatada*  
 556 *Ricotta crema doble*  
 557 *queso procesado*  
 558 *queso procesado semi negrita*  
 559 *queso crema*  
 560 *requesón con frutas*  
 561 *queso cuajada con forraje de grasa total*  
 562 *cremas no lácteos*  
 563 *de la leche entera en polvo*  
 564 *leche desnatada en polvo*  
 565 *manteca de leche en polvo*

#### **Bebidas sin alcohol**

566 *beber agua*  
 567 *chispeante mineral natural del agua*  
 568 *todavía mineral natural del agua*  
 569 *jugos*  
 570 *limonada*  
 571 *bajas calorías limonada*

572 *con gas limonada*  
 573 *efervescente limonada baja en calorías*  
 574 *Coke (con cafeína)*  
 575 *baja en calorías de Coca-Cola (Coca-Cola Light)*  
 576 *bebida instantánea en polvo*  
 577 *Coke mezclar*  
 578 *Café*  
 579 *Café con leche*  
 580 *Café con leche y azúcar*  
 581 *Café con leche condensada*  
 582 *Café con leche condensada y azúcar*  
 583 *Café con azúcar*  
 584 *Café en polvo instantánea seca*  
 585 *té de*  
 586 *negro té con leche*  
 587 *negro té con leche y azúcar*  
 588 *té negro con azúcar*  
 589 *té de hierbas*  
 590 *té de hierbas con azúcar*

#### **BEBIDAS ALCOHÓLICAS**

591 *cerveza*  
 592 *cerveza no alcohólica (<0,5% en peso de*  
 593 *de bajacerveza alcohol (máx. 1,5%*  
 594 *en peso de alcohol)*  
 595 *malta de cerveza*  
 596 *cerveza de trigo superior*  
 597 *de trigo de exportación de cerveza*  
 598 *pils cerveza light*  
 599 *ale marrón / doble cerveza*  
 600 *cerveza con limonada*  
 601 *whitewine / redwine*  
 602 *whitewine seca*  
 603 *whitewine lisa*  
 604 *semiseco whitewine*  
 605 *rojo de vino medio*  
 606 *vino tinto pesados*  
 607 *ponche de vino caliente*  
 608 *spritzer*  
 609 *Punsch / enfriador de vino*  
 610 *vino espumoso*  
 611 *sidra de bebidas sin alcohol*  
 612 *de vinolico dulce y seca*  
 613 *licor de*  
 614 *advocaat / advokat*  
 615 *licor de hierbas, licor de especia y amargos*

615 de brandy  
616 duro licor  
617 aguardiente de grano  
618 ron  
619 Cocktails

#### **ACEITE, GRASA Y MANTEQUILLA**

620 Oliveoil  
621 de violación aceite de  
622 Grasas y aceites vegetales, linoleico ácido  
30%  
- 60%  
623 aceite de cacahuete  
624 germen de trigo aceite de  
625 sésamo aceite de  
626 aceite de maíz  
627 aceite de soja  
628 aceite de nuez  
629 aceite de girasol  
630 de uva aceite de semilla de  
631 saffloweroil  
632 margarina a base de hierbas linoleico  
ácido 30-50%  
633 margarina ácido linoleico > 50%  
634 margarina baja en grasa linoleico  
ácido 30-50%  
635 Margarina para cocinar  
636 peanutbutter  
637 hart aceite de coco  
638 de almendra de palma de aceite  
639 mantequilla  
640 mantequilla semi-negrita  
641 aceite de mantequilla  
642 de bacalao aceite de hígado de  
643 manteca  
644 sebo  
645 goteo  
646 chips de grasa  
647 mayonesa 80% de grasa  
648 mayonesa para ensaladas 50%grasa

#### **INGREDIENTES PARA RECETAS, aditivos alimentarios**

695 caramelo  
649 de salmesa de  
650 salde hierbas  
651 vinagre  
652 mostaza  
653 sousesabor y otros condimentos

654 tomate ketchup  
655 salsa de soja producto instantáneo  
656 barbacoa salsa  
657 salsa Shashlik  
658 Maggi caldo / pastilla de caldo  
659 puree tomate  
660 piel de naranjaconfitada  
661 confitadascáscara de limón  
662 en polvoespaldo  
663 de levadura  
664 torta superando en polvo  
665 de gelatina  
666 almidón  
667 cremapudín / polvo souse / hielo en polvo  
668 de caldo de cubitos de  
669 rica cubo de caldo  
670 salsa (polvo seco)

#### **CARAMELOSChocolate, dulces**

671 caramelos de  
672 azúcar  
673 panela (azúcar crudo)  
674 de glucosa Pescado y sus productos  
675 de azúcar en la leche  
676 fructosa  
677 flor -assortment miel  
678 miel artificial  
679 mermelada de mermelada de gelatina  
680 atasco de fácil  
681 aspic fácil  
682 mermelada  
683 avellanas propagación dulce  
684 jarabe  
685 de mantequilla de ciruela  
686 hielo de agua  
687 helado de crema  
688 sorbete de  
689 cremahielo pesado  
690 helado de  
691 artificial helados  
692 hielo suave crema  
693 caramelosde azúcar / dulces  
694 extras caramelo blando  
695 caramelo  
696 pastillas de goma  
697 chicles  
698 regaliz  
699 mazapán  
700 frutas aspic

701	turrón	745	rodaballo fresco cocinado,
702	sugarcoated dulces		pescado cortado
703	azucarado tuerca	746	solla fresca cocinada, pescado cortado
704	recubiertos de azúcar de maní	747	hailbut fresca cocinada, pescado cortado
705	de cereza confitada	748	fletán negro ahumado
706	cerezaCOCKTAIL-	749	lengua fresco cocinado,
707	preservado cóctel de frutas		pescado cortado
708	quebradiza	750	peces planos frescos cocinados, pescado
709	de chocolate		cortado
710	leche con chocolate	751	salmón cocinado
711	leche con chocolate crema completa	752	pescado blanco fresco cocinado, pescado
	leche- tuerca		cortado
712	chocolate negro	753	salmón fresco
713	de chocolate blanco	754	salmón ahumado
714	caramelos rellenos de diversos	755	trucha fresca cocinada, pescado cortado
715	caramelos rellenos con alcohol	756	trucha ahumada
716	caramelos rellenos con nueces	757	carpa fresca cocinada, pescado cortado
717	chocolate relleno con diversos	758	bagre fresco cocinado, pescado cortado
718	masa guindade	759	tenca fresca cocinada, pescado cortado
719	de cacao	760	perca fresca cocinada, pescado cortado
720	bebidas solubles de cacao solubles	761	lucioperca fresco cocinado, pescado
721	Barra de granola		cortado

### **Pescado y sus productos**

722	pescados cocinados	762	salmones frescos cocinados, pescado
723	calamares cocidos, congelados	763	cortado
724	mielga (anguila de mar) /	764	mariscos (mariscos) cocido
	encrespado franja de	765	crawdad (cangrejos) cocido
	ahumado cazón	766	cangrejos en una lata, driped
725	morena fresca cocinada, pescado cortado	767	langosta fresca cocinada
726	Moray fumó	768	cangrejos pequeños (camarones) cocido
727	luce fresca cocida, pescado cortado	769	frescos de gambas
728	fresca devilfish	770	frescas ostras
729	arenque caballa cocida	771	ostra fresca cocinada
730	arenque en una lata con aceite	772	muuselfresco cocinado
731	MATIE salado	773	unen una lata con aceite
732	anchoa salada	774	vieira
733	sardina cocinados	775	bacalao, congelado
734	sardina ahumada	776	pandeopescado, pollo,
735	de sardinas en una lata con aceite	777	arenque en escabeche en un rin, driped
736	fresca espadín	778	filete de arenque enatún/rábano crema
737	espadín ahumado	779	filete de arenque en salsa de tomate
738	caballa fresca cocinada, pescado cortado	780	arenque frito en una lata, driped
739	caballa en una lata con aceite	781	caviar
740	atún fresco cocido, pescado cortado	782	caviar sustituto
741	atún en lata con aceite		peces dedo crumbed, congelados
742	bacalao cocido		
743	bacalao carnecarneprofunda	<b>CARNE</b>	
744	abadejo fresco cocinado, pescado cortado	783	carne cocida
		784	carne fresca
		785	picadillo de carne cocida

786	<i>de cerdo hash de cocido</i>	823	<i>carne de venado fresco cocinado (medio)</i>
787	<i>de res / picadillo de cerdo cocido</i>	824	<i>carne de conejo fresco cocinado (magro)</i>
788	<i>fresca salchicha de carne</i>	825	<i>carne de codorniz fresca con piel</i>
789	<i>steak tartar fresco (carne picada)</i>	826	<i>fresco gallina pavo bebé</i>
790	<i>cocido, de vacuno congeladafresco cocinado (escasos)</i>	827	<i>pierna de pollo fresco cocinado</i>
791	<i>carne fresca de vacuno cocida (media)</i>	828	<i>chook fresco filete de pechuga</i>
792	<i>carne fresca de vacuno cocinada (grasa)</i>	829	<i>cazuela de carne de aves de corral con la piel</i>
793	<i>filete de ternera (pernil) fresco cocinado (magro)</i>	830	<i>cazuela fresca pierna de gallina cocido</i>
794	<i>carne de ternera cocinada</i>	831	<i>carne de pato fresco (media)</i>
795	<i>carne de vacuno fresco cocinado (magro)</i>	832	<i>carne ganso con la piel fresca cocinada</i>
796	<i>de carne de vacuno fresca cocidas (Mediano)</i>	833	<i>pierna de ganso fresca cocinada</i>
797	<i>dorsales vacuno (chuleta) fresco cocinado (medio)</i>	834	<i>pavo con piel</i>
798	<i>ternera Vorderhaxe fresco cocinado (medio)</i>	835	<i>pavo con la piel fresca cocinada</i>
799	<i>carne de cerdo cocinada</i>	836	<i>pierna de pavo fresco cocinado</i>
800	<i>carne de cerdo curada ahumada</i>	837	<i>pechuga de pavo fresco</i>
801	<i>carne de cerdo curada sin ahumar</i>	838	<i>carne de paloma con la piel fresca cocinada</i>
802	<i>carne de cerdo magra</i>	839	<i>corazon de res cocinado</i>
803	<i>de cerdo carne medio</i>	840	<i>corazon de cerdo cocinado</i>
804	<i>grasa de la carne de cerdo</i>	841	<i>higado de res cocinado</i>
805	<i>de cerdo chuleta fresca cocinada (media)</i>	842	<i>higado de ternera cocinada</i>
806	<i>de cerdo chuleta</i>	843	<i>higado de cerdo cocinado</i>
807	<i>codillo de cerdo por delante fresco cocinado (medianas)</i>	844	<i>pierna de cerdo cocinada</i>
808	<i>carne de ovino fresca cocinada (magro)</i>	845	<i>buche de res// callos de ternera cocinados</i>
809	<i>carne de ovino fresca cocinada (grasa)</i>	846	<i>buche de cerdo cocinado</i>
810	<i>ovejas frsh chuleta cocinado (medio)</i>	847	<i>riñones de ternera cocinados</i>
811	<i>conjunta de oveja fresco cocinado (medio)</i>	848	<i>riñones de ternera cocinados</i>
812	<i>Corned Beef alemán en una lata de ragout Fin posible</i>	849	<i>riñones de cerdo cocinados</i>
813	<i>ragout Fin posible</i>	850	<i>mollejas de ternera</i>
814	<i>rabo de buey sopa clara del producto, instantánea</i>	851	<i>beef languet cooked</i>
815	<i>gulash sopa en unestaño</i>	852	<i>veal languet cooked</i>
816	<i>salsa oscura en mejillón estaño</i>	853	<i>pork languet cooked</i>
817	<i>salsa con champiñones en una lata de</i>	854	<i>chook liver cooked</i>
<b>Vension vísceras</b>			
818	<i>carne de caballo cocido</i>	<b>MEAT PRODUCTS, SAUSAGES, ENTRAILS</b>	
819	<i>carne de salchichacabra fresco cocinado (medio)</i>	855	<i>Braunschweiger Mettwurst</i>
820	<i>carne de conejo cocinado</i>	856	<i>Teewurst</i>
821	<i>carne farrow fresco (media)</i>	857	<i>saveloy</i>
822	<i>la carne carne de venadofresco cocinado (medio)</i>	858	<i>salami</i>
		859	<i>farmer bratwurst (sausage)</i>
		860	<i>Landjäger Sausage</i>
		861	<i>Kabanos Sausage</i>
		862	<i>sausage/bockwurst/wiener sausage</i>
		863	<i>bockwurst</i>
		864	<i>knockwurst</i>
		865	<i>de ternera roja</i>
		866	<i>bratwurst curry de</i>
		867	<i>salchichasa la parrilla</i>



960	<i>arroz con leche</i>
961	<i>ensalada de zanahoria</i>
962	<i>pasta con carne</i>
963	<i>pasta con verduras</i>
964	<i>ensalada de pasta con mahonesa</i>
965	<i>sopa de fideos</i>
966	<i>tortilla</i>
967	<i>Paella</i>
968	<i>pimiento relleno con picadillo</i>
969	<i>crepe dulce</i>
970	<i>pizza</i>
971	<i>patatas fritas</i>
972	<i>pavo schnitzel</i>
973	<i>Ravioli con salsa de tomate</i>
974	<i>pisto</i>
975	<i>ensalada de arroz</i>
976	<i>rollo de carne de vacuno</i>
977	<i>goulash de carne</i>
978	<i>mermelada de frutos rojos</i>
979	<i>filete</i>
980	<i>huevos revueltos con bacon/jamon</i>
981	<i>huevos revueltos</i>
982	<i>hash browns</i>
983	<i>ensaladas</i>
984	<i>patatas cocidas</i>
985	<i>Shashlik spit</i>
986	<i>chuleta de cerdo</i>
987	<i>chuleta de cerdo desmenuzado</i>
988	<i>chuleta de cerdo natural</i>
989	<i>Schupfnudeln</i>
990	<i>bola de masa de pan</i>
991	<i>salsa holandesa</i>
992	<i>huevo frito</i>
993	<i>spaghetti boloñesa</i>
994	<i>sopa de espárragos</i>
995	<i>ensalada de tomates</i>
996	<i>sopa de tomate</i>
997	<i>Viennese Schnit</i>
998	<i>ensalada de salchicha/queso</i>
999	<i>Tzatziki</i>

## Garantía

Ataller garantiza que todos los productos son de la más alta calidad en materiales, mano de obra y servicio, desde la fecha de compra hasta el final del período de garantía de 2 años.



**24 Meses**  
Garantía  
Extensión



**30 Días**  
Devolución gratuita  
Envío



**Prioridad**  
Cliente  
Soporte



**VIP**  
Diamante  
Privilegio

## APOYO

Para cualquier problema, no dude en ponerse en contacto con nosotros



[Email: service@ataller.com](mailto:service@ataller.com)



<https://www.ataller.com>

Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Ataller

# A taller®

For Your Health

Ataller  
Shenzhen Guangdong  
China 518000  
<https://www.ataller.com>  
Email: [info@ataller.com](mailto:info@ataller.com) [service@ataller.com](mailto:service@ataller.com)



MADE IN CHINA

Version number: 202501EN