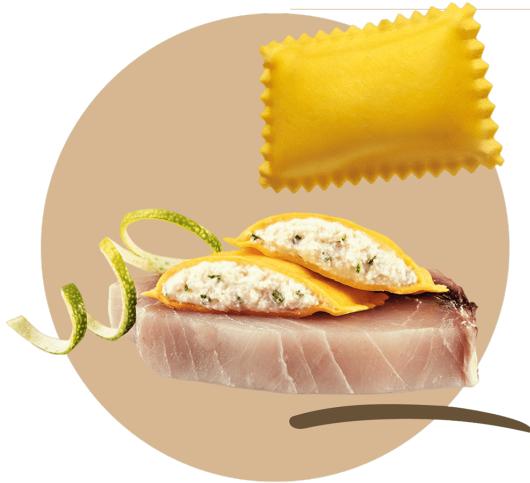




SURGITAL®

K136



Bauletti® con pez espada y limas

5'
TIEMPO DE COCCIÓN

2kg ?
POR CARTÓN

110g
SERVICIO

18
MES A -18 °C

Ingredientes de la pasta

Sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 905 – Valor energético kcal 216 – Grasas g 9,3 de los cuales ácidos grasos saturados g 4,8 – Los hidratos de carbono g 18,8 de los cuales azúcares g 3,1 – Fibras g 0,91 – Proteínas g 13,8 – Sal g 1,2

Preparación

Minutos de cocción en agua hirviendo: 5 min

Ficha de datos

da 18 a 23 g
POR PIEZAS

da 40 a 50 mm
LONGITUD DE UNA PIEZA

da 55 a 65 mm
ALTURA DE UNA PIEZA

20
RENDIMIENTO DE LA
PORCIÓN DESPUÉS DE LA
COCCIÓN

38
PORCENTAJE DE PASTA

62
PORCENTAJE DE RELLENO

ENVASADO: 8 BANDEJAS DE 12 PIEZAS CADA UNO



DIVINE
CREAZIONI