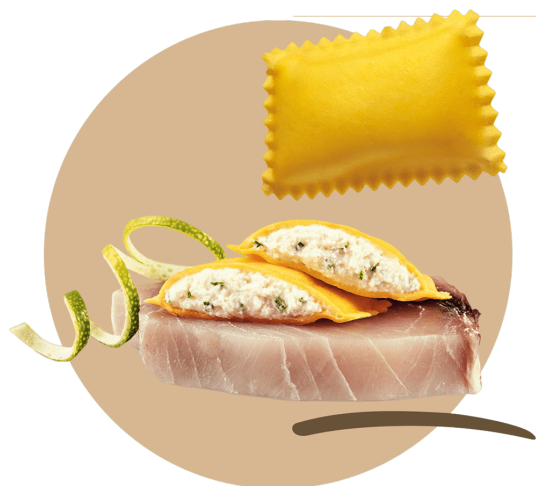




● K136



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

