



## Rettangoli con salmón y eneldo

MIN

4-5'

TIEMPO DE COCCIÓN

kg

3kg ?

POR CARTÓN

PZ

110g

SERVICIO

cal

18

MES A -18 °C

### Ingredientes de la pasta

Sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua, tomate deshidratado, jugo de remolacha deshidratada.

### Ingredientes del relleno

Ricota, salmón 14%, mascarpone, salmón ahumado 8%, pan rallado, aceite de semillas de girasol, sal, eneldo, chalote, pimienta.

### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 909 – Valor energético kcal 216 – Grasas g 6,0 de los cuales ácidos grasos saturados g 3,5 – Los hidratos de carbono g 29,4 de los cuales azúcares g 2,7 – Fibras g 1,7 – Proteínas g 10,2 – Sal g 0,60

### Ficha de datos

PZ

+/- 11.1g

POR PIEZAS

%

20

RENDIMIENTO DE LA  
PORCIÓN DESPUES DE LA  
COCCIÓN

%

54

PORCENTAJE DE RELLENO