



C26



Tortelli de crustáceos



4-5'

TIEMPO DE COCCIÓN



3kg ?

POR CARTÓN



120g

SERVICIO



18

MES A -18 °C

Ingredientes de la pasta

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

Ingredientes del relleno

Crustáceos 62% (gamba argentina, langosta americana, cangrejo), pan rallado (harina de trigo blando tipo «0», agua, sal, levadura de cerveza), perejil, jugo de limón, sal, pimienta, agua, aceite de semilla de girasol, almidón de arroz, gelatina alimentaria de origen animal, ajo.

Puede contener: **mostaza, soja.**

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1035 – Valor energético kcal 247 – Grasas g 11,2 de los cuales ácidos grasos saturados g 6,9 – Los hidratos de carbono g 22,3 de los cuales azúcares g 1,0 – Fibras g 1,7 – Proteínas g 13,4 – Sal g 0,78

Ficha de datos



+/- 17.5g

POR PIEZAS

%

25

RENDIMIENTO DE LA
PORCIÓN DESPUÉS DE LA
COCCIÓN

%

57

PORCENTAJE DE RELLENO



ALTA TRADIZIONE