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 azùcares 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

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE