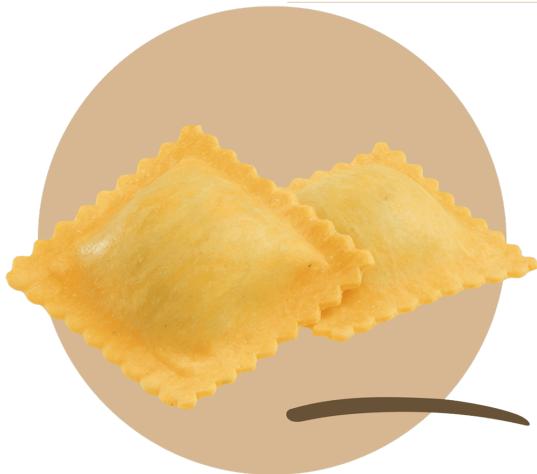




SURGITAL®

C24



## Tortelli de calabaza

MIN

4-5'  
TIEMPO DE COCCIÓN

MAX

3kg ?  
POR CARTÓN

OF

140g  
SERVICIO

OF

18  
MES A -18 °C

### Ingredientes de la pasta

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

### Ingredientes del relleno

Calabaza violín 70%, pan rallado, queso Parmigiano Reggiano DOP, queso, azúcar, amaretto, sal, nuez moscada.

### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 909- Valor energético kcal 215 – Grasas g 2,3 de los cuales ácidos grasos saturados g 1,7 – Los hidratos de carbono g 37,8 de los cuales azúcares g 1,7 – Fibras g 3,8 – Proteínas g 8,9 – Sal g 0,33

### Ficha de datos

IPZ

+/- 17,5g  
POR PIEZAS

%

25  
RENDIMIENTO DE LA  
PORCIÓN DESPUÉS DE LA  
COCCIÓN

%

57  
PORCENTAJE DE RELLENO

