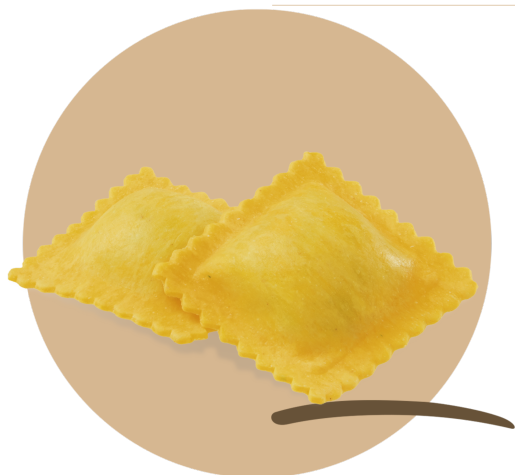




C51



Tortelli de medregal



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

Medregal y/o **Pez limón** 36%, **limanda amarilla** y/o **mustela**, crema de arroz, pan rallado, vino, aceite de oliva virgen extra, lemongrass, chalota, ajo.

Puede contener: **moluscos**, **mostaza**, **soja**.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Energía kJ 781 – Energía kcal 185- Grasas g 3,0 de los cuales ácidos grasos saturados g 0,62- Carbohidratos g 28 de los cuales azúcares g 1,1 – Fibra g 1,4 – Proteínas g 11 – Sal g 0,65

Smaltimento

Ficha de datos



+/- 17,5g

POR PIEZAS



+/- 53mm

LONGITUD DE UNA PIEZA



+/- 14mm

ALTURA DE UNA PIEZA



25

RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN



43

PORCENTAJE DE PASTA



57

PORCENTAJE DE RELLENO



ALTA TRADIZIONE