



SURGITAL®

C51



## Tortelli de medregal

MIN

4-5'  
TIEMPO DE COCCIÓN

MAX

3kg ?  
POR CARTÓN

MIN

120g  
SERVICIO

MAX

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

1pz

+/- 17,5g  
POR PIEZAS

1pz

+/- 53mm  
LONGITUD DE UNA PIEZA

1pz

+/- 14mm  
ALTURA DE UNA PIEZA

%

25  
RENDIMIENTO DE LA  
PORCIÓN DESPUES DE LA  
COCCIÓN

%

43  
PORCENTAJE DE PASTA

%

57  
PORCENTAJE DE RELLENO

SURGITAL  
Laboratorio  
Tortellini®  
ALTA TRADICIÓN