



Tortellacci de jabalí

4-5'
TIEMPO DE COCCIÓN

125g
SERVICIO

3kg ?
POR CARTÓN

18
MES A -18 °C

Ingredientes de la pasta

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

Ingredientes del relleno

Carne de jabalí guisada 82% (carne de jabalí, pulpa de tomate, aceite de semillas de girasol, vino, cebolla, apio, zanahorias, ajo, salvia, laurel, romero, enebro), pan rallado, sal, pimienta, patatas, queso Parmigiano Reggiano DOP, queso.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 979 – Valor energético kcal 232 – Grasas g 4,1 de los cuales ácidos grasos saturados g 1,2 – Los hidratos de carbono g 28,4 de los cuales azúcares g 1,4 – Fibras g 5,5 – Proteínas g 17,7 – Sal g 1,15

Ficha de datos

+/ - 15g
POR PIEZAS

25
RENDIMIENTO DE LA
PORCIÓN DESPUÉS DE LA
COCCIÓN

49
PORCENTAJE DE RELLENO

