



● A15



## Tortellacci de jabalí

**4-5'**

TIEMPO DE COCCIÓN

**3kg ?**

POR CARTÓN

**125g**

SERVICIO

**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



ALTA TRADIZIONE