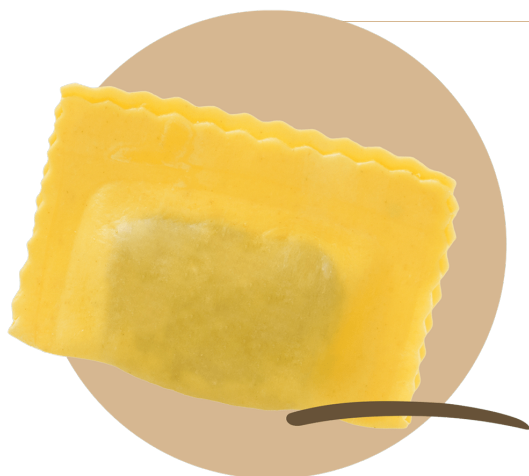




● A15



## Tortellacci de jabalí



4-5'

TIEMPO DE COCCIÓN



3kg e

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

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