



● A14



Tortellacci rústicos de corzo

**6-7'**

TIEMPO DE COCCIÓN

**3kg e**

POR CARTÓN

**120g**

SERVICIO

**18**

MES A -18 °C

Ingredientes de la pasta

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

Ingredientes del relleno

Carne de corzo guisada 82% (carne de corzo, pulpa de tomate, apio, zanahorias, cebolla, aceite de semillas de girasol, vino, sal, ajo, salvia, laurel, romero, bayas de enebro, pimienta), pan rallado, queso Grana Padano DOP.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 890 – Valor energético kcal 211 – Grasas g 4,1 de los cuales ácidos grasos saturados g 1,8 – Los hidratos de carbono g 26,2 de los cuales azúcares g 1,7 – Fibras g 4,7 – Proteínas g 15,1 – Sal g 1,34

Ficha de datos

**+/- 15g**

POR PIEZAS

**35**

RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN

**48**

PORCENTAJE DE RELLENO

