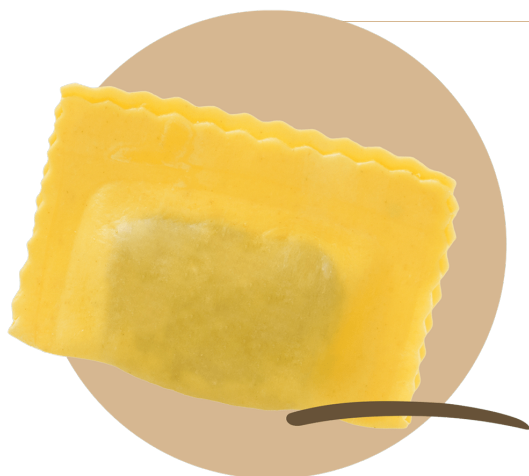




● A15



Tortelli 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