



PASTA FILO VEGETARIANA (RATATOUILLE)



DESCRIPCIÓN:

Se trata de una pasta fillo rellena de vegetales cocinada estilo ratatouille. Es un proceso de elaboración totalmente artesanal. La pasta fillo se elabora por nosotros mismos respetando la receta tradicional. Es una pasta compuesta por 6 capas muy finas, delicadas, y crujientes. La pasta fillo es un producto característico de la gastronomía tradicional del mediterraneo oriental. El relleno se realiza con materias primas totalmente naturales. De esta forma obtenemos un producto ya listo para consumirse (del congelador al horno). El resultado final es un producto delicioso, sano, y de la más alta calidad gastronómica.

INGREDIENTES:

Relleno (tomate rojo, berenjena, calabacitas pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, aceite vegetal de canola, sal, pimienta negra) pasta fillo (harina de trigo, aceite vegetal de canola, huevo, sal, aceite vegetal de oliva, y sorbato de potasio).

INSTRUCCIONES DE USO:

Mantener siempre en congelación a -18°C . Descongelar en refrigeración. Una vez descongelado, no volver a congelar.

Declaración Nutricional	
Contenido energético por envase 865.5 kcal (3 630,55 kJ)	
	Por porción 100 g
Contenido energético	173,1 kcal (726,11 kJ)
Proteína	4,31 g
Grasas totales	7,72 g
Grasa saturada	1,20 g
Grasas trans	100 mg
Hidratos de carbono disponibles	21,6 g
Azúcares	4,13 g
Azúcares añadidos	0 g
Fibra dietética	1,97 g
Sodio	35 mg
Potasio	209 mg
Calcio	18,4 mg
Hierro	0,19 mg
Vitamina D	0,55 µg

LOTE Y CADUCIDAD:

Impreso en el empaque



ELABORADO PARA:

Cantabria Alimentos S.A. de C.V., Avenida Jesús del Monte No. 262 A, Colonia Jesús del Monte, Huixquilucan, C.P. 52764, Estado de México, Tel (55) 58 15 50 00. Producto Hecho en México.