



Viandas Cádiz SI
Pol. El Torno, Avda. Industria 31/33
11130 Chiclana (Cádiz)
T 956 406 621 F 956 406 620
E correo@viandascadiz.com
viandascadiz.com

TORTILLITAS DE CAMARONES.

Su fórmula se mantiene idéntica a la original para que queden finas y crujientes.

100% natural



FICHA TÉCNICA

Tortillita de camarón 35-40g unidad aprox.

Presentación: bandeja 1kg (25/28 tort./bandeja aprox.)

Caja con 3 bandejas.

EAN-13: 8437006498012

GTIN-14: 18437006498019

Palets: bases 12 cajas; 10 de altura; 120 cajas - 360 kg

Ingredientes:

Agua, harina de TRIGO, CAMARONES (28,20%), cebolla, harina de garbanzos, aceite girasol, sal y perejil

ALERGENOS: CONTIENE GLUTEN, CRUSTACEOS.

Modo de empleo:

Plancha: Descongelar el producto durante 15 minutos. Pre-calentar la plancha y una vez caliente untarla ligeramente con aceite, seguidamente colocamos las tortillitas sobre la plancha vuelta y vuelta durante 3 min. aproximadamente. Retirar y consumir caliente.

Horno: Descongelar el producto durante 15 minutos. Pre-calentar el horno a 200°C durante 10 min. Untar la bandeja ligeramente con aceite, colocar las tortillitas de camarones y echar unas gotas de aceite en cada unidad. Hornear durante 10-15 min. Retirar del horno y consumir caliente.

Sartén/freidora: Freímos las tortillitas de camarones por ambos lados en aceite caliente durante 1-2 minutos aproximadamente hasta que estén doradas. Escurrir el aceite y consumir en caliente.

VALOR NUTRICIONAL MEDIO 100G (R1169/11)

Valor energético:	900,0 KJj/213,9 kcal
Grasas:	6,5 g
de las cuales saturadas:	1,1 g
Hidratos de carbono:	32,0 g
de las cuales azúcares:	1,6 g
Proteínas:	5,9 g
Sal:	2,2 g

Producto congelado. Mantener a -18°C

Una vez descongelado No volver a congelar.

Consumir preferentemente antes del fin de: 18 meses fecha fabricación.

RSI: 12.0014111/CA