



Pasta filo rellena de bechamel y salmón 500 g



DESCRIPCIÓN:

La pasta filo se elabora por nosotros mismos respetando la receta tradicional. Es una pasta compuesta por 6 capas muy finas, delicadas, y crujientes. La pasta filo es un producto característico de la gastronomía tradicional del mediterráneo 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 (Bechamel (leche, cebolla, queso chihuahua, perejil, mantequilla (crema de leche), harina de trigo, sal, aceite vegetal de oliva, pimienta negra), Salmón ahumado (Salmón (Salmo salar), sal, azúcares añadidos (sacarosa), ahumado con madera de roble y haya)), pasta filo (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 . Una vez descongelado, no volver a congelar.

Declaración Nutricional	
Contenido energético por envase 984,6 kcal (4 137,8 kJ)	
	Por porción 100 g
Contenido energético	196,9 kcal (827,56 kJ)
Proteína	10,5 g
Grasas totales	7,48 g
Grasa saturada	1,29 g
Grasas trans	10 mg
Hidratos de carbono disponibles	21,9 g
Azúcares	2,7 g
Azúcares añadidos	0 g
Fibra dietética	1,93 g
Sodio	470 mg
Potasio	199 mg
Calcio	24,4 mg
Hierro	2,30 mg
Vitamina D	0,71 µg

LOTE Y CADUCIDAD:

Impreso en el empaque



www.oneloop.com.mx

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.