

FICHA TÉCNICA

TORTILLA MEXICANA

La tortilla mexicana, es un tipo de pan plano, flexible y suave, elaborado con Maíz Nixtamalizado

Es la base de la preparación de platillos como tacos y enchiladas y se utilizan para la fabricación de Totopos, y Tostadas

La nixtamalización es el proceso mediante el cual se realiza la cocción del maíz con agua y cal, para suavizar el grano, romper la cáscara y disolver y gelatinizar los almidones, lo que permite que se forme una masa maleable.



ELABORADO POR:
Las Luchas MX, SL.
Calle los Chicos. 1
28864 - Ajalvir, Madrid

Tel: 919 995 077
Email: admin@lasluchas.mx

RGSEAA: 20.048315/m



- No contiene alérgenos
- Sin conservadores

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL POR 100G

Valor energético:	197 Kcal / 824 Ki
Grasas:	1,4 g
de las cuales, saturadas:	1,06 g
Hidratos de carbono:	39 g
de los cuales azúcares:	<0,5 g
Proteínas:	4,5 g
Sal:	1,09 g
Fibra:	4,6 g

TAMAÑOS Y PRESENTACIONES

Paquete al vacío de 500gr.

DIÁMETROS

10cm	32pzas aproximadas por paquete
11cm	25pzas aproximadas por paquete
13cm	22pzas aproximadas por paquete
15cm	14pzas aproximadas por paquete

Consérvese en refrigeración entre 1 y 5°C

Vida útil de anaquel: 30 días

Ingredientes: Harina de Maíz Nixtamalizado, Agua, Hidróxido de Calcio (E-526), Sal.

Instrucciones para calentar:

En un sartén o plancha seca a temperatura alta, calentar la tortilla durante 15 segundos por cada lado.