

FICHA TÉCNICA

TOSTADA FRITA MEXICANA

La tostada mexicana es un producto a base de tortilla de maíz nixtamalizado, deshidratada y frita, hasta obtener una textura crujiente.

Se utiliza como base o “Plato Comestible” para diversos platillos como mariscos, pescados, frijoles, guacamole, pollo, queso, carnes.

La tostada pequeña, de 7cms, se puede utilizar también para la elaboración de Chilaquiles y Nachos.



- No contiene alérgenos
- Sin conservadores

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



INFORMACIÓN NUTRIMENTAL POR 100G

Valor energético:	483 Kcal / 2021 Ki
Grasas:	22 g
de las cuales, saturadas:	16,5 g
Hidratos de carbono:	65 g
de los cuales azúcares:	< 0,5 g
Proteínas:	6,2 g
Sal:	3,3 g

TAMAÑOS Y PRESENTACIONES

Bolsa sellada de 500 gr.

DIÁMETROS

7cm	150 piezas aproximadas por kilo
12cm	20 piezas aproximadas por kilo

Listo para su consumo

Consérvese en temperatura ambiente

Vida útil de anaquel: 30 días

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