

FICHA TÉCNICA
SOPE MEXICANO

El Sope, conocido también como Pellizcada, es una tortilla mexicana gruesa que se pizca o pellizca por las orillas, formando un borde para que los ingredientes no escurran.

El sope se puede elaborar con una gran cantidad de ingredientes como frijoles con salsa, lechuga y pollo o chorizo



- No contiene alérgenos
- Sin conservadores

ELABORADO POR:
Las Luchas MX, SL.
C/Vicente Gallego, 8
28864 - Ajalvir, Madrid

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

RGSEAA: 20.048315/m



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 6 piezas

DIÁMETROS

7cm 6 piezas

9cm 6 piezas

Consérvase 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 el sope durante 15 segundos por cada lado.