

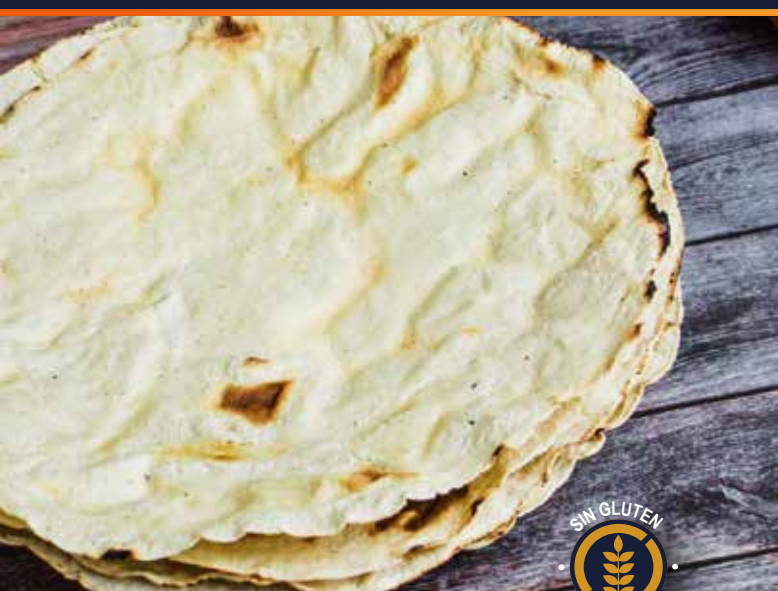
FICHA TÉCNICA

## 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.  
C/Vicente Gallego, 8  
28864 - Ajalvir, Madrid

Tel: 919 995 077  
Email: [admin@lasluchas.mx](mailto: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.