

FICHA TÉCNICA

TOTOPO MEXICANO

El totopo mexicano es un producto a base de trozos de tortilla de maíz nixtamalizada, deshidratada y frita, hasta obtener una textura crujiente.

El totopo es utilizado para acompañar pastas como frijoles, guacamoles o diversas salsas. También se utiliza para la elaboración de Chilaquiles y Nachos

Se le conoce coloquialmente como Nachos, aunque este término corresponde a un platillo preparado con Totopos cubiertos con queso, nata, y otros ingredientes como guacamole, carne, etc.



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 de 500 gr.
Caja de 5Kg con 10 bolsas de 500 gr.
Caja de 5Kg a granel.

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.

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



- No contiene alérgenos
- Sin conservadores