




Scheda Tecnica Prodotto

Prodotto	12 Taco Shells "NEW !"		Marca	Old El Paso				
Codice articolo	CEMEX024							
Provenienza	SPAGNA							
Ingredienti	Conchiglie di Taco: Farina di mais, olio di semi di girasole (27%).							
Tabella nutrizionale	Valore energetico per 100g.	2126 Kj/ 509 Kcal/100g.	Proteine	5.4 g	Carboidrati	59.2 g.	Zuccheri	1.0 g.
			Grassi	27 g	Acidi grassi saturi	2.3 g.	Sale	0.05 g.
Confezionamento imballo	Espositore/Cartone							
Unità di misura	gr. 156							
Confezionamento prodotto	Cartone/PET							
Durata del prodotto tecnica	9 mesi							
Pezzi per collo	8							
Misure dell'imballo in cm	l.17,1 x p.45,0 x h.16,2							
Peso Lordo in kg.	1,75							
Codice ITF (imballo)	8410076580887							
Composizione europallet (120x80 cm; H.14,5; kg.22)	Cartoni per pallet	110					tipologia etnica MESSICO	
	Piani per pallet	11						
	Cartoni a strato	10						
Prezzo listino								
Aliquota IVA	10							

Misura prodotto in cm.
l.16,2 x p.5,3 x h.14,9

Codice EAN prodotto
5000102020017

Note

Può contenere tracce di frumento
Per 12 gustosi tacos

- 1) Preparare il ripieno: Cuocere il macinato di manzo in olio caldo, scolare il grasso in eccesso. Aggiungere la miscela di erbe per il taco e 150 ml. di acqua. Mescolare bene, far bollire e lasciar cuocere a bassa temperatura (senza coprire) mescolando per ca. 10 minuti.
- 2) Scaldare i taco shells: FORNO: togliere le conchiglie per taco dalla confezione, disporle ad una ad una su una teglia e scaldarle per 2-3 minuti nel forno preriscaldato a 180 gradi.
MICROONDE (900W):togliere le conchiglie per taco dalla confezione e scaldarle per circa 1 minuto alla massima potenza.
- 3) Preparare il ripieno e consumare: Mettere prima l'insalata, poi il ripieno di carne macinata, guarnire con formaggio e pomodori a dadini. raffinare a piacere con Taco Salsa. Buon Appetito!

OSCAR'78 Srl

Via Antonio Pacinotti, 10 - 00015 Monterotondo Scalo Roma tl. 06 66541765 fax 06 66541767

Email: info@oscar78.com

www.oscar78.com