

Masa hojaldrada de forma rectangular, de sabor neutro, ideal para utilizar en pastelería, repostería, y gastronomía en general. Es un producto congelado que permite acortar los tiempos de preparación, disminuir las mermas y disponer de él cuando sea necesario.


**Características Técnicas:**

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Ingredientes:</b>                  | Harina de trigo, materia grasa animal y/o vegetal, agua, y sal. Elaborado en líneas que también procesan soya, leche y huevos.  |
| <b>Peso Congelado:</b>                | 365 gramos (*)  |
| <b>Vida Útil:</b>                     | <b>Congelado (-18°C):</b> 6 meses a contar de la fecha de elaboración<br><b>Horneada:</b> 72 horas refrigerado 0-5° C, 48 horas Temp. ambiente 20-25° C (Sin relleno)               |
| <b>Envase:</b>                        | Bolsas de polietileno transparente de 12 unidades, contenidas y envueltas en cartón corrugado. Peso neto por paquete: 4,48 Kilos aproximadamente.                                   |
| <b>Transporte:</b>                    | Camión provisto de equipo (Thermo-King), capaz de mantener la temperatura del producto a -18° C.  |
| <b>Condiciones de Almacenamiento:</b> | Almacenar el producto a -18° C al interior de su envase original cerrado para protegerlo y evitar que absorba olores extraños. No someter el producto a variaciones de temperatura. |

(\*) Peso aproximado, puede tener una variación de +/- 5 gramos.

**Instrucciones de Preparación:**

Se recomienda seguir las siguientes instrucciones

Se deben utilizar bandejas limpias y previamente aceitadas.

Descongelar el producto dispuesto en bandejas, hasta que su textura sea blanda, durante 30 a 40 minutos, dependiendo de la temperatura ambiente.

Precalentar el horno entre 180 – 200°C

Hornear el producto durante 15 – 20 minutos, o hasta obtener el color deseado, a una temperatura de 180 – 200 °C

**INFORMACION NUTRICIONAL**

|   |       |           |
|---|-------|-----------|
| <b>Porción:</b> 1 trozo 1/5 de banda de hoja (73 g) |       |           |
| <b>Porciones por envase:</b> 60                     |       |           |
|   | 100 g | 1 Porción |
| <b>Energía (Kcal)</b>                               | 384   | 280       |
| <b>Proteínas (g)</b>                                | 6,09  | 4,45      |
| <b>Grasa Total (g)</b>                              | 25,2  | 18,4      |
| Grasa saturada (g)                                  | 6,30  | 4,60      |
| Grasa monoinsaturada (g)                            | 14,2  | 10,4      |
| Grasa poliinsaturada (g)                            | 3,28  | 2,39      |
| Grasa trans (g)                                     | 1,47  | 1,08      |
| Colesterol (mg)                                     | 0,96  | 0,70      |
| <b>Hidratos de Carbono (g)</b>                      | 33,5  | 24,4      |
| <b>Azúcares Totales (g)</b>                         | 0,14  | 0,10      |
| <b>Sodio (mg)</b>                                   | 394   | 288       |

√ Recomendaciones, dependiendo de tipo y condiciones de horno, como también tamaño del producto.

√ Si no se congela el producto inmediatamente recepcionado, es posible que el mismo presente problemas durante el proceso de horneado.

√ Evitar dejar caer y golpear las cajas con productos

√ No volver a congelar una vez descongelado