

Empanadas de masa tradicional hechas en forma rectangular, rellenas de pino de carne y proteína vegetal texturizada, que luego de ser elaboradas han sido horneadas y posteriormente sometidas a un proceso de congelación automatizado con el fin de aumentar su conservación y disponer de ellas cuando sea necesario.


Características Técnicas:

Ingredientes:	La masa esta elaborada a base harina de trigo, agua, materia grasa animal y/o vegetal, huevos, sal, suero de leche, licor y azúcar. Su relleno se conforma de cebolla, carne de vacuno, agua, aceite, proteína vegetal texturizada (soya), almidón de maíz, sal, caldo de carne, azúcar, pimentón rojo, bicarbonato de sodio, comino, pimienta, aceituna y huevo.
Peso Congelado:	180 gramos (*)
Vida Útil:	Congelado (-18°C): 6 meses a contar de la fecha de elaboración Horneada: 48 horas refrigerado 0-5° C, 24 horas Temp. ambiente 20-25° C
Envase:	Bolsas de polietileno transparente de 20 unidades, contenidas en cajas de cartón (440mm x 240mm x 180mm). Peso neto por caja: 3,7 Kilos aproximadamente.
Transporte:	Camión provisto de equipo (Thermo-King), capaz de mantener la temperatura del producto a -18° C.
Condiciones de Almacenamiento:	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, es posible que producto tenga una pérdida de peso por proceso de horneado entre 5 a 8 grs.

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 15 a 25 minutos, dependiendo de la temperatura ambiente.
Precalentar el horno entre 200 – 210°C
Calentar el producto durante 8 – 12 minutos, o hasta obtener el color deseado, a una temperatura de 200 – 210 °C

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 1 unidad (180 g)		
Porciones por envase: 20		
	100 g	1 Porción
Energía (Kcal)	221	398
Proteínas (g)	6,78	12,2
Grasa Total (g)	9,38	16,9
Grasa saturada (g)	3,47	6,25
Grasa monoinsaturada (g)	3,83	6,89
Grasa poliinsaturada (g)	1,42	2,55
Grasa trans (g)	0,27	0,48
Colesterol (mg)	23,5	42,4
Hidratos de Carbono (g)	26,7	48,0
Azucares Totales (g)	2,21	3,98
Sodio (mg)	508	914

- √ Recomendaciones, dependiendo de tipo y condiciones de horno, como también tamaño del producto.
- √ Hornear sin incorporación de vapor.
- √ Evitar descongelar excesivamente, se arriesga a que el producto se pegue.
- √ Evitar poner el producto sobre lata caliente, debido a que se descongelará la superficie que está en contacto con la lata, antes que el resto de él, provocando que se pegue y se rompa.
- √ 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