

Empanadas de masa tradicional con cuatro puntas, rellenas de pino surtido de mariscos, 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:**

<b>Ingredientes:</b>	Masa: harina de trigo (gluten), agua, materia grasa (grasa de vacuno refinada, manteca de cerdo refinada, sal, antioxidantes TBHQ, BHA, BHT) sal, huevos, suero de leche (leche), azúcar y propionato de calcio. Relleno: cebolla, surtido de mariscos (chorito, navajuela, almeja, camarón, anillo calamar), jibia, agua, harina, sal, aceite vegetal (aceite de soya, TBHQ, ácido cítrico), azúcar, pimentón rojo, preservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio), bicarbonato de sodio, comino y orégano. Elaborado en líneas que también procesan soya y huevo
<b>Peso Congelado:</b>	140 gramos (*)
<b>Vida Útil:</b>	<b>Congelado (-18°C):</b> 6 meses a contar de la fecha de elaboración <b>Horneada:</b> 48 horas refrigerado 0-5° C, 24 horas Temp. ambiente 20-25° C
<b>Envase:</b>	Bolsas de polietileno transparente de 25 unidades, contenidas en cajas de cartón (440mm x 240mm x 180mm). Peso neto por caja: 3,6 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 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 producto deseado, a una temperatura de 200 – 210 °C

√ Recomendaciones, dependiendo de tipo y condiciones de horno.

√ 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

**INFORMACION NUTRICIONAL**

Porción: 1 unidad (140 g)

Porciones por envase: 25

	100 g	1 Porción
<b>Energía (Kcal)</b>	214	300
<b>Proteínas (g)</b>	7,04	9,9
<b>Grasa Total (g)</b>	8,51	11,9
Grasa saturada (g)	3,21	4,49
Grasa monoinsaturada (g)	3,33	4,67
Grasa poliinsaturada (g)	1,33	1,86
Grasa trans (g)	0,25	0,35
Colesterol (mg)	20,0	28,0
<b>Hidratos de Carbono (g)</b>	26,5	37,1
<b>Azúcares Totales (g)</b>	2,02	2,82
<b>Sodio (mg)</b>	507	710