

Empanadas de masa tradicional con seis puntas, rellenas de pino napolitana, 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>	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 jamón sándwich, tomate en cubo, queso, almidón de maíz, orégano y sal. Elaborado en líneas que también procesan soya.
<b>Peso Congelado:</b>	150 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 12 unidades, contenidas en cajas de cartón (240mm x 170mm x 230mm). Peso neto por caja: 1,9 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, 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.

Precalear 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 (150 g)

**Porciones por envase:** 12

	100 g	1 Porción
<b>Energía (Kcal)</b>	303	454
<b>Proteínas (g)</b>	9,56	14,3
<b>Grasa Total (g)</b>	14,3	21,5
Grasa saturada (g)	6,17	9,26
Grasa monoinsaturada (g)	5,61	8,42
Grasa poliinsaturada (g)	1,63	2,45
Grasa trans (g)	0,34	0,51
Colesterol (mg)	31,3	46,9
<b>Hidratos de Carbono (g)</b>	32,7	49,1
<b>Azúcares Totales (g)</b>	1,65	2,47
<b>Sodio (mg)</b>	623	935

√ 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