

Fina masa de hoja dulce en forma típica de palmera, que luego de ser elaborada ha sido sometida a un proceso de congelación automatizado, con el fin de aumentar su conservación.


Características Técnicas:

Ingredientes:	Harina de trigo, materia grasa animal y/o vegetal, agua, sal y azúcar. Elaborado en líneas que también procesan soya, leche y huevos.
Peso Congelado:	50 gramos (*)
Vida Útil:	Congelado (-18°C): 6 meses a contar de la fecha de elaboración Horneada: 72 horas refrigerado 0-5° C, 48 horas Temp. ambiente 20-25° C
Envase:	Bolsas de polietileno transparente de 100 unidades, contenidas en cajas de cartón (240mm x 170mm x 230mm). Peso neto por caja: 5,1 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, 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

Se recomienda hornear el producto por ambas caras para lograr una mayor crocancia y dorado uniforme.

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 1 unidad (50 g)		
Porciones por envase: 100		
	100 g	1 Porción
Energía (Kcal)	384	192
Proteínas (g)	5,22	2,61
Grasa Total (g)	21,6	10,8
Grasa saturada (g)	5,40	2,70
Grasa monoinsaturada (g)	12,2	6,09
Grasa poliinsaturada (g)	2,81	1,41
Grasa trans (g)	1,26	0,63
Colesterol (mg)	0,82	0,41
Hidratos de Carbono (g)	43,0	21,5
Azúcares Totales (g)	14,4	7,19
Sodio (mg)	338	169

√ 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