

Pastel en pocillo de greda, hecho con pasta de choclo con albahaca, relleno con pino de carne y proteína vegetal texturizada, pasas, aceituna y pollo, que luego de ser elaborado ha sido sometido a un proceso de congelación con el fin de aumentar su conservación y disponer de el cuando sea necesario.


Características Técnicas:

Ingredientes:	La pasta esta principalmente elaborada a base de choclo, agua, leche en polvo descremada, margarina, azúcar, almidón de maíz, albahaca, sal, iosinato + guanilato de Na y sorbato de potasio. Mientras que su relleno se conforma de cebolla, carne de vacuno, agua, proteína vegetal texturizada (soya), aceite, almidón de maíz, sal, caldo de carne, azúcar, pimentón rojo, bicarbonato de sodio, comino, pimienta, pollo, aceituna y pasas. Elaborado en líneas que también procesan huevos.
Peso Congelado:	450 gramos (*)
Vida Útil:	Congelado (-18°C): 12 meses a contar de la fecha de elaboración Horneada: 48 horas refrigerado 0-5° C, 24 horas Temp. ambiente 20-25° C
Envase:	Caja de cartón corrugado (300mm x 300mm x 120mm) con 6 unidades cada una en bolsa de polietileno transparente sellada. Peso neto por caja: 2,8 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

Retire el pocillo del envase plástico.

Descongelar durante 30 - 40 minutos aproximadamente, dependiendo de la temperatura ambiente

Precalentar el horno a temperatura máxima (200° C).

Espolvorear azúcar en la superficie del producto, justo antes de introducir el pastel al horno (opcional), para dar apariencia dorada a este.

Hornear el producto durante 25 – 30 minutos, o hasta obtener el color deseado, a temperatura máxima.

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 1 unidad (450 g)

Porciones por envase: 6

	100 g	1 Porción
Energía (Kcal)	234	1052
Proteínas (g)	7,84	35,3
Grasa Total (g)	4,59	20,7
Grasa saturada (g)	0,84	3,78
Grasa monoinsaturada (g)	1,60	7,20
Grasa poliinsaturada (g)	1,67	7,51
Grasa trans (g)	0,27	1,24
Colesterol (mg)	9,30	41,8
Hidratos de Carbono (g)	42,1	189
Azucares Totales (g)	3,90	17,5
Sodio (mg)	326	1465

√ 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