

Pastel en pocillo de greda, hecho con pasta de choclo con albahaca, relleno con pino de carne molida de vacuno 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:	<p>Pasta: pasta de choclo, agua, leche en polvo descremada (leche), margarina (mezcla de aceites vegetales (aceite de palmiste), agua, sal, emulsificante (monoglicéridos: de ácido graso y lecitina de soya), conservante (sorbato de potasio), ácido cítrico, antioxidante, sabor idéntico al natural (mantequilla), betacaroteno, vitamina A, palmitato), azúcar, almidón de maíz, sal, albahaca y sorbato de potasio.</p> <p>Relleno: cebolla, agua, carne de vacuno, proteína vegetal texturizada (soya), almidón de maíz, sal, aceite vegetal (aceite de soya, TBHQ, ácido cítrico), caldo de carne (sal, almidón de maíz, acentuantes de sabor (glutamato monosódico, inosinato de sodio), aceite vegetal de palma (con antioxidantes: galato de propilo, palmitato de ascorbilo), colorante (caramelo), verduras (perejil, cebolla, apio), especia (cúrcuma), saborizantes naturales e idéntico a natural, azúcar, azúcar, pimentón rojo, preservante (Sorbato de potasio), comino, bicarbonato de sodio, ajo en polvo, oregano, pimienta, pollo, pasas y aceituna. Elaborado en líneas que también procesan crustáceos, gluten y huevos.</p>
Peso Congelado:	350 gramos (*)
Vida Útil:	<p>Congelado (-18°C): 12 meses a contar de la fecha de elaboración</p> <p>Horneada: 48 horas refrigerado 0-5° C, 24 horas Temp. ambiente 20-25° C</p>
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: 2,1 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.
Aplicación Ley 20.606	No aplica.-

(*) 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.

Precalear 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 (350 g)		
Porciones por envase: 1		
	100 g	1 Porción
Energía (Kcal)	226	791
Proteínas (g)	7,90	27,7
Grasa Total (g)	4,47	15,6
Grasa saturada (g)	1,31	4,58
Grasa monoinsaturada (g)	1,45	5,06
Grasa poliinsaturada (g)	1,30	4,54
Ácidos grasos trans (g)	0,02	0,08
Colesterol (mg)	8,16	28,6
Carbohidratos disponibles (g)	40,4	141
Azúcares Totales (g)	4,30	15,0
Sodio (mg)	360	1261

√ 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