

Pastel en pocillo de masa, hecho con pasta de choclo con albahaca, relleno con pino de carne y proteína vegetal texturizada, pasas, y aceituna, 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, aceituna y pasas. El pocillo de masa esta elaborado a base de harina de trigo, agua, materia grasa animal y/o vegetal, huevos, sal, suero de leche, licor y azúcar.
Peso Congelado:	200 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 (240mm x 130mm x 240mm) con 14 unidades cada una en bolsa de polietileno transparente sellada. Peso neto por caja: 2,9 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 25 - 30 minutos aproximadamente, dependiendo de la temperatura ambiente

Se deben utilizar bandejas limpias y previamente aceitadas

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

Hornear el producto durante 20 minutos, o hasta obtener el color deseado, a temperatura máxima.

Retirar cuando la superficie del pastel esté dorada.

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 1 unidad (200 g)

Porciones por envase: 14

	100 g	1 Porción
Energía (Kcal)	271	542
Proteínas (g)	7,10	14,2
Grasa Total (g)	8,32	16,6
Grasa saturada (g)	2,65	5,31
Grasa monoinsaturada (g)	3,26	6,53
Grasa poliinsaturada (g)	1,75	3,50
Grasa trans (g)	0,35	0,69
Colesterol (mg)	9,82	19,6
Hidratos de Carbono (g)	42,5	85,0
Azucares Totales (g)	3,26	6,51
Sodio (mg)	438	877

√ 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