

Pastel en envase de aluminio, hecho con pasta de papa, relleno con pino de carne molida y proteína vegetal texturizada, huevo, pasas, y aceituna, que luego de ser elaborado y previamente prehecho, 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>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.</p> <p>Pasta: papa deshidrata, agua, leche en polvo descremada (leche), mantequilla, almidón de maíz, sal, sorbato de potasio, huevos, aceituna y pasas. Elaborado en líneas que también procesan crustáceos y gluten.</p>
Peso Congelado:	2100 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 (350mm x 280mm x 280mm) con 4 unidades de bandejas selladas. Peso neto por caja: 8,4 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.

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 1 trozo (350 g)		
Porciones por envase: 6		
	100 g	1 Porción
Energía (Kcal)	129	452
Proteínas (g)	4,45	15,6
Grasa Total (g)	3,32	11,6
Grasa saturada (g)	1,65	5,77
Grasa monoinsaturada (g)	1,09	3,82
Grasa poliinsaturada (g)	0,36	1,27
Ácidos grasos trans (g)	0,10	0,35
Colesterol (mg)	20,1	70,3
Carbohidratos disponibles (g)	20,6	72,2
Azúcares Totales (g)	3,22	11,3
Sodio (mg)	458	1604

Instrucciones de Preparación:
Se recomienda seguir las siguientes instrucciones
Descongelar durante 30 - 40 minutos aproximadamente., dependiendo de la temperatura ambiente.
Precalentar el horno a temperatura máxima (180° - 200° C).
Calentar el producto durante 8- 12 minutos.

- √ 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

Resolución Sanitaria N° 4473 del 01/12/2010. Seremi de Salud, V Región, Valparaíso.

Baden Powell N° 78. Quilpué. (32) - 2985616 / 2982538 / 2984808. artemasa@artemasa.cl

www.artemasa.cl