

Masa congelada de forma circular y picada en su parte superior, que luego de ser elaborada ha sido sometida a un proceso de congelación con el fin de aumentar su conservación, ahorrar tiempos de preparación y disponer de esta, cuando sea necesario.


**Características Técnicas:**

<b>Ingredientes:</b>	Harina de trigo, agua, materia grasa animal, polvos de hornear, sal y colorantes ( <b>Amarillo Crepúsculo y Tartrazina</b> ). Elaborado en líneas que también procesan soya, leche y huevos.
<b>Peso Congelado:</b>	50 gramos (*)
<b>Vida Útil:</b>	<b>Congelado (-18°C):</b> 6 meses a contar de la fecha de elaboración
<b>Envase:</b>	Bolsas de polietileno transparente de 80 unidades, contenidas en cajas de cartón (240mm x 170mm x 230mm). Peso neto por caja: 4,1 Kilos aproximadamente.
<b>Transporte:</b>	Camión provisto de equipo (Thermo-King), capaz de mantener la temperatura del producto a -18° C.
<b>Condiciones de Almacenamiento:</b>	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

Descongelar el producto hasta que su textura sea blanda, durante 10 minutos, aproximadamente, dependiendo de la temperatura ambiente.

Freír en aceite a 180 – 190°C por aproximadamente 20 - 30 segundos por cada lado, o bien hasta obtener el producto deseado.

Escurrir en papel absorbente y servir caliente.

**INFORMACION NUTRICIONAL**

<b>Porción:</b> 1 unidad (50 g)		
<b>Porciones por envase:</b> 80		
	100 g	1 Porción
<b>Energía (Kcal)</b>	293	147
<b>Proteínas (g)</b>	7,46	3,73
<b>Grasa Total (g)</b>	8,50	4,25
Grasa saturada (g)	3,08	1,54
Grasa monoinsaturada (g)	3,46	1,73
Grasa poliinsaturada (g)	1,29	0,64
Grasa trans (g)	0,22	0,11
Colesterol (mg)	7,10	3,55
<b>Hidratos de Carbono (g)</b>	45,7	22,9
<b>Azucares Totales (g)</b>	0,19	0,10
<b>Sodio (mg)</b>	825	413

√ Recomendaciones, dependiendo de tipo de utensilio para freír, y condiciones ambientales.

√ 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