

Empanadas en forma triangular, hechas de masa tradicional rellenas de pino de ave, que luego de ser elaboradas han sido sometidas a un proceso de congelación automatizado con el fin de aumentar su conservación y disponer de ellas cuando sea necesario.


Características Técnicas:

Ingredientes:	Masa: harina de trigo (gluten), agua, materia grasa (grasa de vacuno refinada, manteca de cerdo refinada, sal, antioxidantes TBHQ, BHA, BHT) sal, huevos, suero de leche (leche), azúcar y propionato de calcio. relleno: cebolla, pollo, agua, almidón de maíz, sal, aceite vegetal (aceite de soya, TBHQ, ácido cítrico) caldo de ave (sal, almidón de maíz, acentuantes de sabor (glutamato monosódico, inosinato de sodio), aceite vegetal de palma (con antioxidantes: galato de propilo, palmitato de ascorbilo), especias (cúrcuma, pimienta), verduras (cebolla, perejil, ajo), carne de gallina (0,42%), azúcar, colorante(caramelo), saborizante natural e idéntico al natural), azúcar, pimentón rojo, preservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio, comino molido, bicarbonato de sodio pimienta, huevos y aceituna. Elaborado en líneas que también procesan soya y crustáceos.
Peso Congelado:	200 gramos (*)
Vida Útil:	Congelado (-18°C): 6 meses a contar de la fecha de elaboración Horneada: 48 horas refrigerado 0-5° C, 24 horas Temp. ambiente 20-25° C
Envase:	Bolsas de polietileno transparente de 15 unidades, contenidas en cajas de cartón (240mm x 170mm x 230mm). Peso neto por caja: 3,0 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
Se deben utilizar bandejas limpias y previamente aceitadas.
Descongelar el producto dispuesto en bandejas, hasta que su textura sea blanda, durante 30 a 40 minutos, dependiendo de la temperatura ambiente.
Precalentar el horno entre 200 – 210°C
Si se desea, aplicar dora para obtener brillo en producto (yema de huevo)
Hornear el producto durante 20 – 25 minutos, o hasta obtener el color deseado, a una temperatura de 200 – 210 °C.

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 1 unidad (200 g)		
Porciones por envase: 15		
	100 g	1 Porción
Energía (Kcal)	221	442
Proteínas (g)	6,99	14,0
Grasa Total (g)	9,15	18,3
Grasa saturada (g)	3,59	7,18
Grasa monoinsaturada (g)	3,74	7,48
Grasa poliinsaturada (g)	1,36	2,71
Acidos grasos trans (g)	0,15	0,30
Colesterol (mg)	29,6	59,3
Carbohidratos disponibles (g)	27,7	55,4
Azucares Totales (g)	2,53	5,06
Sodio (mg)	540	1079

- √ 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