

Empanadas de masa tradicional hechas en forma de medialuna, rellenas de pino de carne y proteína vegetal, 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 (BHT y TBHQ), sal, huevo, suero de leche (leche), azúcar y propionato de calcio. Relleno: cebolla, agua, proteína vegetal texturizada (soya), carne de vacuno, sal, almidón de maíz, 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, preservantes (Sorbato de potasio y Benzoato de sodio), bicarbonato de sodio, comino y pimienta. Elaborado en líneas que también procesan crustáceos.
Peso Congelado:	20 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 100 unidades, contenidas en cajas de cartón (240mm x 120mm x 230mm). Peso neto por caja: 2.0 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 20 a 30 minutos, dependiendo de la temperatura ambiente.

Precalentar el horno entre 180 – 200°C

Si se desea, aplicar dora para obtener brillo en producto (yema de huevo)

Hornear el producto durante 8 – 10 minutos, o hasta obtener el color deseado, a una temperatura de 180 – 200 °C

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 1 unidad (20 g)

Porciones por envase: 100

	100 g	1 Porción
Energía (Kcal)	280	56,1
Proteínas (g)	7,23	1,45
Grasa Total (g)	11,1	2,23
Grasa saturada (g)	4,73	0,95
Grasa monoinsaturada (g)	4,42	0,88
Grasa poliinsaturada (g)	1,48	0,30
Acidos grasos trans (g)	0,23	0,05
Colesterol (mg)	12,0	2,40
Carbohidratos disponibles (g)	37,7	7,53
Azucares Totales (g)	2,06	0,41
Sodio (mg)	563	113

✓ 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.

✓ Asegurar cierres de productos, apretando o cargando la masa, para evitar salida de relleno

✓ Evitar dejar caer y golpear las cajas con productos

✓ No volver a congelar una vez descongelado