

Empanadas en forma de trapecio, hechas de masa tradicional rellenas de pino de carne molida de vacuno y proteína vegetal texturizada, que luego de ser elaboradas han sido horneadas y posteriormente 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, 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, pimienta, huevos y aceituna. Elaborado en líneas que también procesan crustáceos.
Peso Congelado:	160 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:	Bolsas de polietileno transparente de 30 unidades, contenidas en cajas de cartón (440mm x 240mm x 180mm). Peso neto por caja: 4.8 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 15 a 25 minutos, dependiendo de la temperatura ambiente.

Precalear el horno entre 200 – 210°C

Calentar el producto durante 8 – 12 minutos, o hasta obtener el color deseado, a una temperatura de 200 – 210 °C

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 1 unidad (160 g)

Porciones por envase: 30

	100 g	1 Porción
Energía (Kcal)	288	462
Proteínas (g)	7,84	12,5
Grasa Total (g)	11,6	18,6
Grasa saturada (g)	4,80	7,69
Grasa monoinsaturada (g)	4,72	7,55
Grasa poliinsaturada (g)	1,56	2,50
Acidos grasos trans (g)	0,22	0,36
Colesterol (mg)	23,8	38,0
Carbohidratos disponibles (g)	37,5	59,9
Azucares Totales (g)	2,30	3,68
Sodio (mg)	614	982

√ 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