

Empanadas de masa de hoja, en forma triangular, rellenas de Queso gouda que luego de ser elaboradas han sido sometidas a un proceso de congelación automatizado con el fin de aumentar su conservación.


**Características Técnicas:**

<b>Ingredientes:</b>	Harina de trigo, materia grasa animal y/o vegetal, agua, sal y queso. Elaborado en líneas que también procesan soya, leche y huevos.
<b>Peso Congelado:</b>	120 gramos (*)
<b>Vida Útil:</b>	<b>Congelado (-18°C):</b> 6 meses a contar de la fecha de elaboración <b>Horneada:</b> 48 horas refrigerado 0-5° C, 24 horas Temp. ambiente 20-25° C
<b>Envase:</b>	Bolsas de polietileno transparente de 30 unidades, contenidas en cajas de cartón (240mm x 170mm x 230mm). Peso neto por caja: 3,7 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

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 180 – 200°C

Si se desea, aplicar dora para obtener brillo en producto (2 cucharadas de azúcar en 200 ml. de agua, aproximadamente, o yema de huevo)

Hornear el producto durante 15 – 20 minutos, o hasta obtener el color deseado, a una temperatura de 180 – 200 °C

**INFORMACION NUTRICIONAL**

Porción: 1 unidad (120 g)		
Porciones por envase: 30		
	100 g	1 Porción
<b>Energía (Kcal)</b>	377	452
<b>Proteínas (g)</b>	10,8	13,0
<b>Grasa Total (g)</b>	25,8	30,9
Grasa saturada (g)	9,13	11,0
Grasa monoinsaturada (g)	12,6	15,1
Grasa poliinsaturada (g)	2,62	3,15
Grasa trans (g)	1,11	1,33
Colesterol (mg)	29,2	35,1
<b>Hidratos de Carbono (g)</b>	25,7	30,8
<b>Azúcares Totales (g)</b>	0,66	0,79
<b>Sodio (mg)</b>	500	600

√ 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