

Empanadas de masa de hoja, en forma rectangular, rellenas de Queso gouda y Jamón sandwich 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>	Masa: Harina de trigo (gluten), agua, materia grasa vegetal (aceites y grasas vegetales parcialmente fraccionados, agua, sal, emulsionantes (lecitina de soya), regulador de acidez, conservante, aroma idéntico al natural, colorante (betacaroteno), sal y propionato de calcio. Relleno: Queso (leche pasteurizada, sal, cloruro de calcio, cuajo, nitrato de sodio y cultivos lácteos) y jamón (pulpa y carne de cerdo, agua, proteína de soya, sal, polifosfato de sodio, lactato de sodio, carragenina, dextrosa, diacetato de sodio, eritorbato de sodio, maltodextrina, goma guar, saborizantes, carmín de cochinilla, nitrito de sodio). Elaborado en líneas que también procesan soya, crustáceos y huevos.
<b>Peso Congelado:</b>	140 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: 4,2 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**

INFORMACION NUTRICIONAL		
<b>Porción:</b> 1 unidad (140 g)		
<b>Porciones por envase:</b> 30		
	100 g	1 Porción
<b>Energía (Kcal)</b>	338	473
<b>Proteínas (g)</b>	10,0	14,0
<b>Grasa Total (g)</b>	21,3	29,8
Grasa saturada (g)	11,5	16,1
Grasa monoinsaturada (g)	6,83	9,56
Grasa poliinsaturada (g)	2,43	3,41
Acidos grasos trans (g)	0,10	0,13
Colesterol (mg)	25,1	35,1
<b>Carbohidratos disponibles (g)</b>	25,7	36,0
<b>Azucares Totales (g)</b>	0,42	0,59
<b>Sodio (mg)</b>	420	588

√ 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

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