

Empanadas de masa tradicional con cinco puntas, rellenas de pino surtido de mariscos, 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:**

<b>Ingredientes:</b>	<b>Masa:</b> Harina de trigo ((gluten), peróxido de benzoilo 80 mg/kg max, azodicarbonamida de 45 mg/max, ácido ascórbico B.P.F, sulfato ferroso, niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina), agua, materia grasa (grasa de vacuno refinada, manteca de cerdo refinada, sal, antioxidantes TBHQ, BHA, BHT) sal, suero de leche (leche), azúcar huevo y propionato de calcio. <b>Relleno:</b> cebolla, surtido de mariscos (chorito, navajuela, almeja, camarón, anillo calamar), jibia, agua, harina (harina de trigo, SSL, L-cisteína, peróxido de benzoilo (40 mg/kg), sulfato ferroso (30 mg/kg), niacina (13 mg/kg), tiamina (6.3 mg/kg), ácido fólico (1.8 mg/kg), riboflavina (1.3 mg/kg)), sal, aceite vegetal (aceite de soja, TBHQ, ácido cítrico), azúcar, pimentón rojo, preservante (sorbato de potasio), bicarbonato de sodio, comino y orégano. Elaborado en líneas que también procesan soja.
<b>Peso Congelado:</b>	200 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 15 unidades, contenidas en cajas de cartón (240mm x 170mm x 230mm). Peso neto por caja: 3,0 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 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 producto deseado, a una temperatura de 200 – 210 °C

**INFORMACION NUTRICIONAL**

Porción: 1 unidad (200 g)

Porciones por envase: 15

	100 g	1 Porción
<b>Energía (Kcal)</b>	237	473
<b>Proteínas (g)</b>	8,91	17,8
<b>Grasa Total (g)</b>	8,51	17,0
Grasa saturada (g)	3,52	7,04
Grasa monoinsaturada (g)	3,28	6,55
Grasa poliinsaturada (g)	1,23	2,45
Ácidos grasos trans (g)	0,17	0,33
Colesterol (mg)	21,8	43,6
<b>Carbohidratos disponibles (g)</b>	30,8	61,7
<b>Azúcares Totales (g)</b>	2,68	5,37
<b>Sodio (mg)</b>	633	1267

✓ 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