

Arrollado primavera envuelto en masa característica de arrollado, relleno con verduras, carne y soya, que luego de ser elaborado, ha sido sometido a un proceso de congelación con el fin de aumentar su conservación, y disponer de el cuando sea necesario.


Características Técnicas:

Ingredientes:	Masa: Harina de trigo (gluten), vinagre, agua y sal. Relleno: carne vacuno, repollo, cebolla, zanahoria, proteína de soya, aceite (aceite de maravilla 80%, aceite de soya 20%), salsa de soya (soya), aceite de sésamo, glutamato monosodico, pimienta negra, sal y azúcar.
Peso:	40 gramos (*)
Vida Útil:	Congelado (-18°C): 6 meses a contar de la fecha de elaboración
Envase:	Bolsas de polietileno transparente de 100 unidades, contenidas en cajas de cartón (440mm x 240mm x 180mm). Peso neto por caja: 4,1 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

Calentar el aceite a 180°C en un sartén y cubrir los arrollados.

Voltear por 6 minutos a fuego medio hasta que se doren uniformemente (verificar tiempo de acuerdo a cantidad)

Retirarlos y escurrir en papel absorbente

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción:	1 unidad (40 g)	
Porción por envase:	100	
	100 g	1 porción
Energia (Kcal)	358	143
Proteínas (g)	10	4
Grasa Total (g)	35	14
grasa saturada(g)	10	4
grasa monoinsaturada(g)	25	10
grasa polinsaturada(g)	0	0
ac. Grasos trans(g)	0	0
colesterol(mg)	10	4
Hidratos de Carbono		
disponibles (g)	0,9	0,36
Azucares totales(g)	5	2
Sodio (mg)	100	40

√ 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 preparación.

√ Evitar dejar caer y golpear las cajas con productos

√ No volver a congelar una vez descongelado