

Masa tradicional rellena de vienesa y queso, en forma rectangular, que luego de ser elaborada ha sido sometida a un proceso de congelación automatizado, con el fin de aumentar su conservación y disponer de el cuando sea necesario.


**Características Técnicas:**

<b>Ingredientes:</b>	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: Vienesas (Carne de ave, agua, tocino de cerdo, proteína de soya, sal, lactato de sodio, polifosfato de sodio, diacetato de sodio, goma xantana, citrato monosódico, ajo, maltodextrina, glutamato de sodio, eritorbato de sodio, carmín de cochinilla, saborizantes naturales, dióxido de silicio, BHA, saborizante idéntico al natural, nitrito de sodio, nitrato de potasio) y queso (Leche pasteurizada, sal, cloruro de calcio, cuajo, nitrato de sodio y cultivos lácteos). Elaborado en líneas que también procesan soya y crustáceos.
<b>Peso Congelado:</b>	160 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 12 unidades, contenidas en cajas de cartón (240mm x 130mm x 240mm). Peso neto por caja: 1.92 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 15 – 20 minutos, o hasta obtener el color deseado, a una temperatura de 200 – 210 °C

√ 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

**INFORMACION NUTRICIONAL**

**Porción:** 1 unidad (160 g)

**Porciones por envase:** 12

	100 g	1 Porción
<b>Energía (Kcal)</b>	321	513
<b>Proteínas (g)</b>	12,2	19,5
<b>Grasa Total (g)</b>	18,1	28,9
Grasa saturada (g)	8,06	12,9
Grasa monoinsaturada (g)	7,30	11,7
Grasa poliinsaturada (g)	1,75	2,80
Ácidos grasos trans (g)	0,17	0,27
Colesterol (mg)	42,2	67,6
<b>Carbohidratos disponibles (g)</b>	26,8	42,9
<b>Azúcares Totales (g)</b>	1,07	1,71
<b>Sodio (mg)</b>	799	1278