

Empanadas de masa de hoja hechas en forma de medialuna, rellenas de pasta de queso, 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:

Ingredientes:	Masa: harina de trigo (gluten), agua, materia grasa vegetal (aceites y grasas vegetales, parcialmente fraccionados, agua, sal, emulsionante (lecitina de soya), regulador de acidez, conservante, aroma idéntico al natural, colorante (betacaroteno), sal y propionato de calcio. Relleno: agua, queso rallado (leche pasteurizada, sal, cloruro de calcio, cuajo, nitrato de sodio y cultivos lácteos), queso (leche pasteurizada, sal, cloruro de calcio, cuajo, nitrato de sodio y cultivos lácteos), leche en polvo, almidón de maíz, huevo, sal, pimienta y preservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio). Elaborado en líneas que también procesan soya y crustáceos
Peso Congelado:	30 gramos (*)
Vida Útil:	Congelado (-18°C): 6 meses a contar de la fecha de elaboración Horneada: 48 horas refrigerado 0-5° C, 24 horas Temp. ambiente 20-25° C
Envase:	Bolsas de polietileno transparente de 100 unidades, contenidas en cajas de cartón (240mm x 120mm x 230mm). Peso neto por caja: 3,0 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

Se deben utilizar bandejas limpias y previamente aceitadas.

Descongelar el producto dispuesto en bandejas, hasta que su textura sea blanda, durante 20 a 30 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 (30 g)

Porciones por envase: 100

	100 g	1 Porción
Energía (Kcal)	302	90,5
Proteínas (g)	8,14	2,44
Grasa Total (g)	18,3	5,50
Grasa saturada (g)	10,1	3,04
Grasa monoinsaturada (g)	5,77	1,73
Grasa poliinsaturada (g)	2,13	0,64
Acidos grasos trans (g)	0,20	0,06
Colesterol (mg)	16,7	5,01
Carbohidratos disponibles (g)	25,3	7,60
Azucares Totales (g)	0,88	0,26
Sodio (mg)	355	107

√ 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

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