

Pastel en pocillo de masa, hecho con pasta de choclo con albahaca, relleno con pino de carne molida de vacuno y proteína vegetal texturizada, pasas, y aceituna, que luego de ser elaborado y posteriormente pre horneado, 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), agua, materia grasa (grasa de vacuno, manteca de cerdo, antioxidantes BHT y TBHQ), sal, huevo, suero de leche (leche), azúcar y propionato de calcio. Pasta: choclo, agua, leche en polvo descremada (leche), margarina (mezcla de aceites vegetales (aceite de palmiste), agua, sal, emulsificante (monoglicerido de acido graso y lecitina de soya), conservante (sorbato de potasio), acido cítrico, antioxidantes, saborizante idéntico al natural (mantequilla), betacaroteno, vitamina A y palmitato), azúcar, almidón de maíz, albahaca, sal, acentuantes de sabor (iosinato y guanilato de sodio) y sorbato de potasio. Relleno: cebolla, agua, proteína vegetal texturizada (soya), carne de vacuno, aceite vegetal (aceite de soya, TBHQ, acido citrico), almidón de maíz, sal, caldo de carne (sal, almidón de maíz, acentuantes de sabor (glutamato monosódico, inosinato de sodio), aceite vegetal de palma (con antioxidantes: galato de propilo, palmitato de ascorbilo), colorante (caramelo), verduras (perejil, cebolla, apio), especia (cúrcuma), saborizantes naturales e idéntico a natural, azúcar), azúcar, pimentón rojo, preservantes (Sorbato de potasio y Benzoato de sodio), bicarbonato de sodio, comino, pimienta, aceituna y pasas. Elaborado en líneas que también procesan crustáceos.
Peso Congelado:	200 gramos (*)
Vida Útil:	Congelado (-18°C): 12 meses a contar de la fecha de elaboración Horneada: 48 horas refrigerado 0-5° C, 24 horas Temp. ambiente 20-25° C
Envase:	Caja de cartón corrugado (240mm x 120mm x 230mm) con 14 unidades cada una en bolsa de polietileno transparente sellada. Peso neto por caja: 2,8 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

Retire el pocillo del envase plástico.

Descongelar durante 25 - 30 minutos aproximadamente, dependiendo de la temperatura ambiente

Se deben utilizar bandejas limpias y previamente aceitadas

Precalentar el horno a temperatura máxima (180 - 200° C).

Calentar el producto durante 8- 12 minutos, o hasta obtener el color deseado, a temperatura máxima.

Retirar cuando la superficie del pastel esté dorada.

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 1 unidad (200 g)		
Porciones por envase: 1		
	100 g	1 Porción
Energía (Kcal)	296	593
Proteínas (g)	7,79	15,6
Grasa Total (g)	8,87	17,7
Grasa saturada (g)	3,39	6,78
Grasa monoinsaturada (g)	3,35	6,69
Grasa poliinsaturada (g)	1,61	3,21
Acidos grasos trans (g)	0,14	0,28
Colesterol (mg)	7,96	15,9
Carbohidratos disponibles (g)	47,1	94,3
Azúcares Totales (g)	3,49	6,97
Sodio (mg)	487	973

√ 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