

Masa congelada de forma circular y picada en su parte superior, que luego de ser elaborada ha sido sometida a un proceso de congelación con el fin de aumentar su conservación, ahorrar tiempos de preparación y disponer de esta, cuando sea necesario.


Características Técnicas:

Ingredientes:	Harina de trigo, agua, materia grasa animal, polvos de hornear, sal y colorantes (Amarillo Crepúsculo y Tartrazina). Elaborado en líneas que también procesan soya, leche y huevos.
Peso Congelado:	50 gramos (*)
Vida Útil:	Congelado (-18°C): 6 meses a contar de la fecha de elaboración
Envase:	Bolsas de polietileno transparente de 80 unidades, contenidas en cajas de cartón (240mm x 170mm x 230mm). 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

Descongelar el producto hasta que su textura sea blanda, durante 10 minutos, aproximadamente, dependiendo de la temperatura ambiente.

Freír en aceite a 180 – 190°C por aproximadamente 20 - 30 segundos por cada lado, o bien hasta obtener el producto deseado.

Escurrir en papel absorbente y servir caliente.

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 1 unidad (50 g)		
Porciones por envase: 80		
	100 g	1 Porción
Energía (Kcal)	293	147
Proteínas (g)	7,46	3,73
Grasa Total (g)	8,50	4,25
Grasa saturada (g)	3,08	1,54
Grasa monoinsaturada (g)	3,46	1,73
Grasa poliinsaturada (g)	1,29	0,64
Grasa trans (g)	0,22	0,11
Colesterol (mg)	7,10	3,55
Hidratos de Carbono (g)	45,7	22,9
Azucares Totales (g)	0,19	0,10
Sodio (mg)	825	413

√ Recomendaciones, dependiendo de tipo de utensilio para freír, y condiciones ambientales.

√ 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