

GALLETA DE CAMPAÑA

CÓD. 1053

6/2018
FP 1053



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de factura cruda fermentada ultracongelada. Galleta hojaldrada con grasa vacuna refinada, muy sabrosa, de textura suave y tierna en la miga y levemente crocante en la corteza. Ideal para acompañar el mate y todo tipo de merienda, sola o acompañada. Sin conservantes.

PRESENTACIÓN

**Medidas**
Dimensiones caja:
40 x 30 x 27,7 cm
Contenido:
62 unidades
Peso neto: 8,0 kg

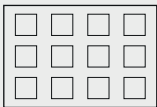
**Peso unitario**
Crudo: 130 g
Cocido: 110 g

**Vida útil**
9 meses a -18°C

EAN
7730911980506


PROCESO DE ELABORACIÓN

**Descongelado**
Tiempo: 30 a 60 minutos

**Preparación**
Unid. x bandeja: 12
Tamaño: 60 x 40 cm
Plana, perforada.


**Precalentado**
Temperatura: 200°C

**Cocción**
180°C, con vapor, de 16 a 18 minutos para dos bandejas.

**Terminación:**
Prontos para la venta como salen del horno.
Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 14 horas.

TAMAÑO*

Largo: 7,3 - 8,3 cm
Ancho: 7,3-8,3 cm
Alto: 6,3-6,8 cm

*producto cocido

INGREDIENTES

harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, agua, grasa, levadura, sal, emulsionantes: E471 y E472e, mejorador de harina: E300 y amilasas. Contiene gluten.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 40 g (1/3 unidad)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	134 kcal (562kJ)	7%
Carbohidratos	19 g	6%
Proteínas	3 g	4%
Grasas Totales	5 g	9%
Grasas Saturadas	3 g	12%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,5 g	2%
Sodio	176 mg	7%

*** Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

IMPORTANTE: Verificar cocción óptima, que no queden crudos (coloración).