

GALLETA CRIOLLA

CÓD. 1683

6/2018
FP 1683



Escala 1:3 (cm)
0 2 4 5 6 7

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

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

PRESENTACIÓN

Medidas

Dimensiones caja:
40 x 30 x 13,5 cm
Contenido:
69 unidades
Peso neto: 5,5kg

Peso unitario

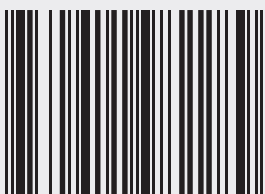
Crudo 80 g
Cocido: 68 g

Vida útil

9 meses a -18°C

EAN

7730911982289



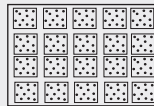
PROCESO DE ELABORACIÓN

Descongelado

Tiempo: 20 a 30 minutos

Preparación

Unid. x bandeja: 20
Tamaño: 40 x 60 cm



Precalentado

Temperatura: 200°C

Cocción

180°C, con vapor, de 13 a 15 minutos
(referencia, ajustar según horno).

Terminación:

Están prontas para la venta como salen del horno. Sin envasar: Tiempo máximo de exposición en vitrina 14 horas. Envasado: dejar enfriar (mín. media hora) y embolsar. Rotular con fecha de env. y venc. para el consumo de 4 días.

TAMAÑO*

Largo: 6,5 - 7,2 cm

Ancho: 6,2 - 7,0 cm

Alto: 4,5 - 6,0 cm

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 (1/2 unidad)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	133 kcal (560 kJ)	7%
Carbohidratos	19 g	6%
Proteínas	3,0 g	4%
Grasas Totales	5,0 g	9%
Grasas Saturadas	2,0 g	11%
Grasas Trans	0,2 g	-
Fibra Alimentaria	0,5 g	2%
Sodio	175 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: Mantener el producto en lugar fresco y seco.