

# MUFFIN DE ARÁNDANOS

CÓD. 1720

6/2018  
FP 1708



Escala 1:3 (cm)  
0 2 4 5 6 7 8

## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Un esponjoso muffin relleno de arándanos seleccionados especialmente, combinado con suave y delicioso relleno de queso crema... ¡un placer para los sentidos!

## TAMAÑO\*

Largo: 7 - 8 cm  
Ancho: 7 - 8 cm  
Alto: 6,5 - 8 cm

## PRESENTACIÓN

### Medidas

Dimensiones caja:  
32,2 x 26 x 18,5 cm  
Contenido:  
24 unidades  
Peso neto: 1,8 kg

### Peso unitario

Cocido: 75 g

### Vida útil

18 meses a -18°C

### EAN



7 730911 984146

## PROCESO DE ELABORACIÓN

### Descongelado

Tiempo: 2 horas

### Preparación

Servir descongelado

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 40 g (1/2 unid. aprox.)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	149 kcal (626 kJ)	7%
Carbohidratos	20 g	7%
Proteínas	1,8 g	3%
Grasas Totales	7,0 g	13%
Grasas Saturadas	1,2 g	6%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,6 g	2%
Sodio	40 mg	2%

\*\*\* 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.

## INGREDIENTES

Harina de trigo, azúcar, aceites vegetales no hidrogenados (aceite de colza y aceite de palma), arándanos, huevo líquido, crema de queso: (azúcar, aceites vegetales no hidrogenados (aceite de colza y aceite de palma), agua, humectante: jarabe de sorbitol, leche en polvo descremada, crema de queso en polvo, ácido cítrico, sal, jarabe de glucosa, emulsificante: polisorbato 60, conservante: sorbato de potasio, aromatizante), agua, proteínas de leche, almidón de trigo, almidón modificado de maíz, sal, agentes leudantes: carbonato ácido de potasio, difosfato disódico y fosfato monocálcico, emulsificantes (ésteres de poliglicerol de ácidos grasos, mono y diglicéridos de ácidos grasos), estabilizante: goma xantana, regulador de acidez (ácido cítrico), aromatizantes, colorante: betacaroteno.

**IMPORTANTE:** Una vez descongelado, no volver a congelar. Vida útil luego de descongelado 2 días a temperatura ambiente, o 4 días en condiciones de refrigeración