

# STRUDEL DE MANZANA

CÓD. 1833

6/2018  
FP 1833



## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de biscochería ultracongelada.  
Producto hojaldrado con margarina (0% AG Trans), masa muy crocante con un perfecto contraste con el relleno frutal. Relleno con trozos de manzana acompañadas de pasas de uva y aromatizado con canela. Sin conservantes.

## PRESENTACIÓN

### Medidas

Dimensiones caja:  
40 x 30 x 13,5 cm  
Contenido:  
100 unidades  
Peso neto: 5,6 kg

### Peso unitario

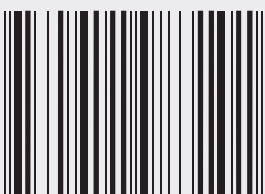
Crudo: 56 g  
Cocido: 49 g

### Vida útil

9 meses a -18°C

### EAN

7730911983101



## PROCESO DE ELABORACIÓN

### Descongelado

Tiempo: 15 a 20 minutos

### Preparación

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



### Precautado

Temperatura: 240°C

### Cocción

180°C, con vapor, de 18 a 20 minutos  
(referencia, ajustar según horno).

### Terminación:

Pintar con jalea cuando salen del  
horno.  
Tiempo máximo de exposición en  
vitrina para la venta: 16 horas.

## TAMAÑO\*

Largo: 7 - 8 cm  
Ancho: 5,5 - 6,5 cm  
Alto: Mín. 2,5 cm

## INGREDIENTES

MASA, harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, margarina, agua, sal, azúcar. RELLENO (manzana, pasas de uva, azúcar, canela).  
Contiene gluten. Puede contener trazas de leche y huevo.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 40 g (1 unidad)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	179 kcal (752 kJ)	9%
Carbohidratos	20 g	7%
Proteínas	2 g	3%
Grasas Totales	10 g	19%
Grasas Saturadas	5 g	24%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,5 g	2%
Sodio	238 mg	10%

\*\*% 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:** Usar bandeja plana perforada. Verificar cocción óptima, que no queden crudos (coloración).