

# MALLAS MEMBRILLO

CÓD. 1834

6/2018  
FP 1834



## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de bizcochería ultracongelada pintada con simil huevo. Producto hojaldrado con margarina (0% AG Trans) de masa muy crocante y hojaldrado liviano muy agradable al paladar. Contiene un sabroso relleno de membrillo que se destaca desde el primer bocado, ¡exquisito!. Sin conservantes.

## PRESENTACIÓN

### Medidas

Dimensiones caja:  
40 x 30 x 13,5 cm  
Contenido:  
120 unidades  
Peso neto: 5,8 kg

### Peso unitario

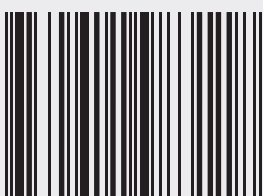
Crudo: 48 g  
Cocido: 40 g

### Vida útil

9 meses a -18°C

### EAN

7730911983118



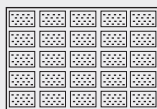
## PROCESO DE ELABORACIÓN

### Descongelado

Tiempo: 15 a 20 minutos

### Preparación

Unid. x bandeja: 25  
Tamaño: 40 x 60 cm



### Precautado

Temperatura: 240°C

### Cocción

180°C, con vapor, de 16 a 18 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: 6,9 - 7,5 cm

Ancho: 5,5 - 6,1 cm

Alto: 2,5 - 3,0 cm

\*producto cocido

## INGREDIENTES

MASA, harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, margarina, agua, sal, azúcar y huevo líquido.  
RELLENO (dulce de membrillo).  
Contiene gluten y huevo.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 40 g (1 unidad)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	167 kcal (701 kJ)	8%
Carbohidratos	20 g	7%
Proteínas	2 g	2%
Grasas Totales	9 g	16%
Grasas Saturadas	5 g	21%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,5 g	2%
Sodio	205 mg	8,5%

\*\*% 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).