

PRODUCTO CONGELADO

DESCONGELAR EN FRÍO... Y A COMER!



AMOR SALADO

FICHA COMERCIAL TERMINADO CONGELADO

1.EMPANADAS DE HOJALDRE

RULO DE CABRA



INGREDIENTES

Nuestro exquisito hojaldre relleno de queso de rulo de cabra con una suculenta cebolla pochada y caramelizada.

Más información ver etiqueta del producto.

ALÉRGENOS

Ver etiqueta del producto.

CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

Fecha de caducidad del producto: 8 meses.

Conservar: Mínimo a -18°.

PRESENTACIÓN

Peso Neto: 1kg. Código: 3618.

EMBALAJE

3 Unidades por caja. 144 Cajas por palet.



RECOMENDACIONES:

Nº 1 DESCONGELACIÓN

Descongela en 24h en frío y listo para comer.

Nº 2 COCCIÓN

Precalentar el horno a 150°.

Sacar del congelador, quitar la bolsa y meter directamente al horno.

Cocer la empanada a 150° durante 30 min.

CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO DESPUÉS DE DESCONGELADO U HORNEADO

6 Días refrigerado. Máximo 8°.

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | Valores medios por 100g |
|---|-------------------------|
| Valor energético | 1375KJ/329Kcal |
| Grasas de las cuales saturadas | 20g 10g |
| Hidratos de carbono de los cuales azúcares | 30g 7,8g |
| Proteínas | 7,1g |
| Sal | 0,76g |

FICHA COMERCIAL TERMINADO CONGELADO

1.EMPANADAS DE HOJALDRE

POLLO BARBACOA





INGREDIENTES

Nuestro espectacular hojaldre relleno de pollo de corral, nuestra mezcla de carne picada y una maravillosa salsa barbacoa.

Más información ver etiqueta del producto.

ALÉRGENOS

Ver etiqueta del producto.

CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

Fecha de caducidad del producto: 8 meses.

Conservar: Mínimo a -18°.

PRESENTACIÓN

Peso Neto: 1kg. Código: 3608.

EMBALAJE

3 Unidades por caja. 144 Cajas por palet.



RECOMENDACIONES:

№ 1 DESCONGELACIÓN

Descongela en 24h en frío y listo para comer.

Nº 2 COCCIÓN

Precalentar el horno a 150°.

Sacar del congelador, quitar la bolsa y meter directamente al horno.

Cocer la empanada a 150° durante 30 min.

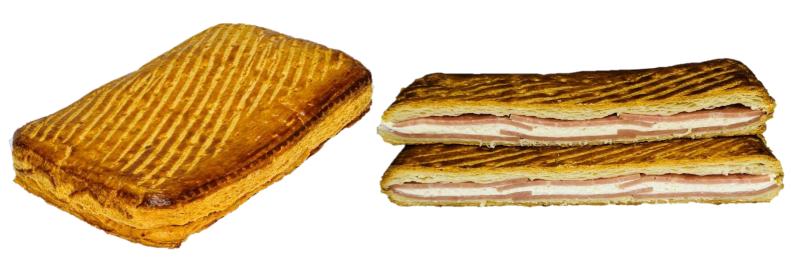
CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO DESPUÉS DE DESCONGELADO U HORNEADO

6 Días refrigerado. Máximo 8°.

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | Valores medios por 100g |
|---|-------------------------|
| Valor energético | 1024KJ/245Kcal |
| Grasas de las cuales saturadas | 11g 5,4g |
| Hidratos de carbono de los cuales azúcares | 21g 6,3g |
| Proteínas | 16g |
| Sal | 2,0g |

1.EMPANADAS DE HOJALDRE

JAMÓN YORK Y QUESO



INGREDIENTES

Nuestro hojaldre imperial con nuestra maravillosa fusión de queso crema y un seleccionado jamón york.

Más información ver etiqueta del producto.

ALÉRGENOS

Ver etiqueta del producto.

CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

Fecha de caducidad del producto: 8 meses.

Conservar: Mínimo a -18°.

PRESENTACIÓN

Peso Neto: 1kg. Código: 3606.

EMBALAJE

3 Unidades por caja. 144 Cajas por palet.



RECOMENDACIONES:

№ 1 DESCONGELACIÓN

Descongela en 24h en frío y listo para comer.

Nº 2 COCCIÓN

Precalentar el horno a 150°.

Sacar del congelador, quitar la bolsa y meter directamente al horno.

Cocer la empanada a 150° durante 30 min.

CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO DESPUÉS DE DESCONGELADO U HORNEADO

6 Días refrigerado. Máximo 8°.

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | Valores medios por 100g |
|---|-------------------------|
| Valor energético | 1250KJ/299Kcal |
| Grasas de las cuales saturadas | 20g 10g |
| Hidratos de carbono de los cuales azúcares | 22g 7,4g |
| Proteínas | 8,5g |
| Sal | 2,0g |

FICHA COMERCIAL TERMINADO CONGELADO

1. EMPANADAS DE HOJALDRE

ATÚN Y PISTO





INGREDIENTES

Nuestro hojaldre de obrador envuelto con nuestro mejor pisto y una selección de atún. Más información ver etiqueta del producto.

ALÉRGENOS

Ver etiqueta del producto.

CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

Fecha de caducidad del producto: 8 meses.

Conservar: Mínimo a -18°.

PRESENTACIÓN

Peso Neto: 1kg. Código: 3604.

EMBALAJE

3 Unidades por caja. 144 Cajas por palet.



RECOMENDACIONES:

Nº 1 DESCONGELACIÓN

Descongela en 24h en frío y listo para comer.

Nº 2 COCCIÓN

Precalentar el horno a 150°.

Sacar del congelador, quitar la bolsa y meter directamente

Cocer la empanada a 150° durante 30 min.

CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO DESPUÉS DE DESCONGELADO U HORNEADO

6 Días refrigerado.

Máximo 8°.

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | Valores medios por 100g |
|--|-------------------------|
| Valor energético | 942KJ/225Kcal |
| Grasas de las cuales saturadas | 11g 4,8g |
| Hidratos de carbono de los cuales azúcares | 25g 3,2g |
| Proteínas | 7,2g |
| Sal | 1,6g |

CALIDAD

- 1. TE OFRECEMOS UN PRODUCTO CON UNA CALIDAD A LA ALTURA DEL MEJOR PALADAR.
- 2. UN PRODUCTO HECHO ARTESANALMENTE CON INGREDIENTES DE PRIMERA CALIDAD Y CONUNA CONGELACIÓN PERFECTA.
- 3. LAS EMPANADAS SON DE HOJALDRE Y CON UN RELLENO ABUNDANTE.

RECOMENDACIONES

№ 1 DESCONGELAR Y LISTO

1.SORPRENDENTE, DESCONGELA EN 24H EN FRÍO Y LISTO PARA COMER.

Nº 2 COCCIÓN

- 1.PRECALENTAR EL HORNO A 150°.
- 2.SACAR DEL CONGELADOR, QUITAR LA BOLSA Y METER DIRECTAMENTE AL HORNO.
- 3.COCER LA EMPANADA A 150° DURANTE 30 MINUTOS.

CADUCIDAD

- 1. EN CONGELACIÓN 8 MESES -18°C.
- 2. DESPUÉS DE DESCONGELAR LAS EMPANADAS, SU VIDA ÚTIL ES DE 6 DÍAS CONSERVANDO REFRIGERADO MÁXIMO 8°C.
- 3. DESPUÉS DE DESCONGELAR LAS TARTAS, SU VIDA ÚTIL ES DE 10 DÍAS CONSERVANDO REFRIGERADO MÁXIMO 8°C.

FORMATO

EMPANADA DE 1KG. LA PIEZA, 3 EMPANADAS POR CAJA



LARGO: 30CM. ANCHO: 20CM. ALTO: 16CM.

CONSEJOS

- 1. LAS EMPANADAS, LAS PUEDES VENDER AL PESO, POR CUARTOS, POR MEDIAS O ENTERAS.
- 2. UN PRECIO ÚNICO PARA EMPANADAS.
- 3. NUESTROS PRODUCTOS TE OFRECEN LA POSIBILIDAD DE TENER CALIDAD, VARIEDAD, POCA CANTIDAD Y OBTENER RENTABILIDAD.
- 4. PON NUESTRO CARTEL EN UN SITIO VISIBLE, TE AYUDARÁ A VENDER Y A RECOGER ENCARGOS.



PRODUCTO CONGELADO