



Las Mezclas Completas de Compañía Molinera San Cristóbal tienen como característica principal su insuperable calidad y extraordinaria facilidad de uso, aspectos fundamentales para obtener un excelente producto final. Orientada a simplificar los tradicionales procesos de elaboración, lo cual permite en un corto tiempo exhibir una amplia variedad de productos sin requerir de una mano de obra altamente especializada. Los productos Selecta Mix cuentan con licencia de Zeelandia International, empresa Holandesa líder en el mercado de mezclas y productos semi elaborados en Europa.

(0706691) MIX EMANADITAS FRITAS

Ingredientes

Harina, materia grasa (aceite de soya líquido, aceite de palmiste y soya hidrogenados e interesterificados, propilenglicol, TBHQ y ácido cítrico), sal y leche entera en polvo.

Características - Físico-Química

Aspecto :Polvo de granulometría homogénea, libre de impurezas y materias extrañas.

Color :Blanco crema.

Sabor :Levemente salado.

Olor :Característico.

Humedad :12% máximo.

}

FICHA TECNICA

Información Nutricional

	100g	1 porción
Porción: 54 g		
Porciones por envase aprox: 4,63		
Energía(Kcal)	355	191
Proteínas(g)	7,0	3,8
Grasa Total(g)	6,8	3,7
ÁG saturados(g)	2,2	1,2
ÁG monoinsaturados(g)	1,4	0,8
ÁG poliinsaturados(g)	3,2	1,7
ÁG trans(g)	0,1	0,0
Colesterol(mg)	0,4	0,2
Hidratos de carbono disp.(g)	65,4	35,2
Azúcares totales (g)	0,5	0,3
Sodio(mg)	1.330	717

Modo de uso

Producto de uso indirecto, requiere ser preparado y horneado previo a su consumo.

Forma de preparación:

. Mix 25,0 kilos

. Agua 8,5 - 9,0 litros

1. Mezclar Mix Empanaditas Fritas con agua durante 5 min. aprox.
En baja velocidad.
2. Sobar la masa hasta obtener un espesor de 2,5 a 3,0 mm.
3. Retirar el excedente de harina, cortar discos de un diámetro de 10 cm.
Aprox. y luego rellenar con 15 a 20 gramos de queso.
(Se puede mantener en refrigeración hasta 4 días).
4. Freír a 180°C por 3 min. por cada lado.

Propiedades saludables

Sin información

Envase

Saco de papel doble hoja con polietileno entre ambas.

Presentación

Saco de 25 kilos.

Almacenamiento

Conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar exposición solar.