

# GALLETA DE CAMPAÑA

CÓD. 1053

6/2018  
FP 1053



## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de factura cruda fermentada ultracongelada. Galleta hojaldrada con grasa vacuna refinada, muy sabrosa, de textura suave y tierna en la miga y levemente crocante en la corteza. Ideal para acompañar el mate y todo tipo de merienda, sola o acompañada. Sin conservantes.

## TAMAÑO\*

Largo: 7,3 - 8,3 cm

Ancho: 7,3-8,3 cm

Alto: 6,3-6,8 cm

\*producto cocido

## PRESENTACIÓN

### Medidas

Dimensiones caja:

40 x 30 x 27,7 cm

Contenido:

62 unidades

Peso neto: 8,0 kg

### Peso unitario

Crudo: 130 g

Cocido: 110 g

### Vida útil

9 meses a -18°C

### EAN

7730911980506



## PROCESO DE ELABORACIÓN

### Descongelado

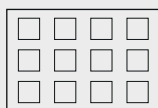
Tiempo: 30 a 60 minutos

### Preparación

Unid. x bandeja: 12

Tamaño: 60 x 40 cm

Plana, perforada.



### Precalentado

Temperatura: 200°C

### Cocción

180°C, con vapor, de 16 a 18 minutos para dos bandejas.

### Terminación:

Prontos para la venta como salen del horno.

Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 14 horas.

## INGREDIENTES

harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, agua, grasa, levadura, sal, emulsionantes: E471 y E472e, mejorador de harina: E300 y amilasas. Contiene gluten.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 40 g (1/3 unidad)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	134 kcal (562kJ)	7%
Carbohidratos	19 g	6%
Proteínas	3 g	4%
Grasas Totales	5 g	9%
Grasas Saturadas	3 g	12%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,5 g	2%
Sodio	176 mg	7%

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