



# FICHA TÉCNICA

## HOJALDRE DE ESPINACAS

**Código Producto :**  
02021008

**DESCRIPCIÓN:**

DELICIOSO HOJALDRE RELLENO CON ESPINACAS, QUESO EMMENTAL Y BECHAMEL CRUDO, RAYADO, DORADO, LISTO PARA COCER, CONGELADO, 120 G.  
 \* PRODUCTO DE CALIDAD : HOJALDRE CRUJIENTE, RELLENO CON ESPINACAS Y BECHAMEL AROMATIZADO CON QUESO EMMENTAL.  
 \* PRODUCTO DE SERVICIO: LISTO EN 25 MINUTOS, SIN DESCONGELACIÓN PREVIA.



**INGREDIENTES:**

PASTA (57 %) : HARINA DE TRIGO, MATERIAS GRASAS VEGETALES PARCIALMENTE HIDROGENADAS, AGUA, HUEVO, SAL.  
 RELLENO (43 %) : ESPINACAS (52 %), HUEVO, QUESO EMMENTAL, AGUA, NATA, ALMIDÓN TRANSFORMADO DE PATATA, MATERIA GRASA VEGETAL, SAL, AROMAS NATURALES, HARINA DE TRIGO, GELIFICANTES : ALGINATOS DE SODIO Y DE CALCIO-GOMA XANTANO - FOSFATO SÓDICO - DIFOSFATO.

**COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (Contenido promedio para 100g de producto cocido)**

Valor energético (kJ/kcal)	Protéínas (g)	Hidratos de carbono (g)	Materia grasa (g)
1291/310	5.7	27.8	19.5

**UTILIZACIÓN :**

SIN DESCONGELACIÓN, DISPONER LOS HOJALDRES EN LA PLACA.  
 COCCIÓN CON EL TIRO CERRADO.

**PREPARACIÓN:**

Horno de convección : 20à25 min a 200/210 °C  
 Horno tradicional : 25à30 min a 210/220 °C

**CONSERVACIÓN:**

Antes de preparación : 18 mes a -18 °C

**GTIN (UNIDAD PRODUCTO) : 3 291810 00208 8**

**GTIN (UNIDAD CAJA) : 1 3291810 00208 5**

**ACONDICIONAMIENTO:**

0 0	56 Piezas(s)
Dim. de la bolsa en mm L x l x h	
Dim. de la caja en mm L x l x h	370 x 280 x 195
Peso neto de la caja	6.72 KG
Peso bruto de la caja	7.20 KG

**PALETIZACIÓN :**

	EU	UK
Palet de 9 capas de 8 cajas	72 cajas	0 cajas
Peso bruto (palet incluido)	543.00 KG	0.00 KG
Altura total (palet incluido)	1905 MM	0 MM

Creada el 30-11-2001 por Marketing Int.  
 Modificada el 20-02-2007 por Champagne Sylvie  
 Validad el 20-02-2007 por Champagne Sylvie  
 Editada el 20-03-2008 01:36 por Isabelle Abrard