



LOS + DEL PRODUCTO

Elaborado en FRANCIA

- + Generoso relleno de purée de manzana
- + Con mantequilla pura - Sin grasa vegetal
- + Hojaldrado crujiente por más tiempo
- + Listo para hornear, no necesita fermentación
- + Sin saborizante, colorante o conservante artificial
- + Elaborado con insumos premium y 100% naturales

INSTRUCCIONES DE USO *

* los parametros pueden variar segun el horno

- **COLOCAR:** En una bandeja, con papel manteca o silpat (dejar 3cm entre cada uno)
- **DESCONGELAR:** A temperatura ambiente durante 60min
- **HORNEAR:**
 - Horno Moffat Turbofan (modelos E31/E32/E35):
 - Precalentar a 185°C
 - Hornear: 20 a 23 min a 180°C (sin vapor, potencia max.)
 - Horno Rational (modelo SelfCookingCenter):
 - Precalentar a 200°C
 - Hornear: 20 a 23 min a 180°C (sin vapor, potencia 4 de 5)
 - Horno convector de sobremesa (ex: Cisaba-CSB / Ventus HC-1 / Ilumi HCM-200):
 - Precalentar a 230°C
 - Hornear: 22 a 25 min a 190°C (sin vapor)
- **ENFRIAR:** Amenos 15 min. antes de servir
- **RECALENTAR:** Horno veloz: 15 seg. / Horno convencional: 1 a 2 min. a 160°C / Salamandra: 1 a 2 min.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Unidades / Caja:	40	Bolsas / Caja	1 bolsa x 40 ud.
Peso Neto (kg) / Caja:	4.8	Vida útil congelado (desde fecha de producción)	12 meses a -18/-22°C
Dimensión Caja en cm:	39 x 29 x 14	Conservación una vez horneado (indicativo)	2 días

CONSERVACIÓN:

Conservar entre -18 y -22°C. Una vez descongelado, no volver a congelar

REGISTRO SANITARIO:

H3901324E / NACLGO