



LOS + DEL PRODUCTO

Elaborado en España

- + Fabricado en España con insumos locales
- + Margarina premium no hidrogenada
- + Buen crecimiento en el horno, con hojaldrado crujiente
- + Listo para hornear, no necesita fermentación
- + Para comer solo, o relleno salado o dulce
- + Sin OGM - Ingredientes 100% naturales: Sin conservantes, colorantes ni saborizantes artificiales

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 45 a 60min
- **HORNEAR:**
 - Horno Moffat Turbofan (modelos E31/E32/E35):
 - Precalentar a 185°C
 - Hornear: 21 a 23 min a 162°C (sin vapor, potencia max.)
 - Horno Rational (modelo SelfCookingCenter):
 - Precalentar a 200°C
 - Hornear: 21 a 23 min a 165°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: 21 a 24 min a 165°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 LOGISTICA

Unidades / Caja:	44	Bolsas / Caja	2 bolsas x 22
Peso Neto (kg) / Caja:	3.74kg	Vida útil congelado (desde fecha de producción)	9 meses a -18/-22°C
Dimensión Caja en cm:	40 x 30 x 24	Conservación una vez horneado (indicativo)	2 días

5,100

CONSERVACIÓN:

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

REGISTRO SANITARIO:

H2905623E / NACLGO