

CHAPATA PESTO

CÓD. 16108

10/2020
FP 16108



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Chapata con albahaca, cebolla, ajo y una gran variedad de hierbas finas que dan un sabor y aroma exquisito y de gran intensidad que hacen de éste producto irresistible al paladar, ideal para preparar sándwiches o acompañar tu platillo favorito.

PRESENTACIÓN

**Medidas**
Dimensiones caja:
59 x 39.2 x 28.7 cm
Contenido:
60 unidades
Peso neto: 9.4 kg

**Peso unitario**
Precocido: 148-166 g

**Vida útil**
270 días

**Consérvese**
Temperatura: -18°C

EAN
7503026163375



PROCESO DE ELABORACIÓN

**Preparación**
Unid. x bandeja: 10
Tamaño: 60 x 40 cm

**Atemperar**
Tiempo: 15 a 20 minutos a temperatura ambiente 20 - 25 °C

**Precalentado**
Temperatura: 220-230°C

**Espolvoreado de queso**
Colocar sobre la chapata queso rallado Mozzarella, aproximadamente 25 g por pieza y hornear. Como sugerencia, se puede rociar de agua la chapata antes de colocar el queso para facilitar su adhesión.

**Cocción**
210°C de 10 a 13 minutos (referencia, ajustar según horno).

**Terminación:**
Listas para la venta como salen del horno. Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 12 horas.



TAMAÑO*

Largo: 18.5 - 20.5 cm
Ancho: 8.5 - 10.5 cm
Alto: 2.5 - 4 cm

* Producto precocido

INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada, agua, levadura, gluten de trigo, grasa vegetal, azúcares añadidos (azúcar refinada), sal, albahaca, perejil, pimienta roja, pimienta verde, cebolla, ajo, sabor queso parmesano, éster diacetil tartárico de mono y diglicéridos, ácido ascórbico, sulfato de calcio, enzimas.
Contiene gluten (trigo) y leche. Puede contener soja y huevo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Contenido Energético por empaque:		22 682.4 kcal (96 246.78 kJ)
Tamaño de la porción:	100 g	
Número de Porciones:	94 Aprox.	
Contenido Energético:		240.79 kcal (1 021.73 kJ)
Proteínas	8.62 g	
Grasas Totales	1.3 g	
Grasas Saturadas	0.42 g	
Grasas Trans	0.76 mg	
Hidratos de carbono disponibles	48.64 g	
Azúcares	2.88 g	
Azúcares añadidos	0.04 g	
Fibra Dietética	2.08 g	
Sodio	506.56 mg	