

FICHA TÉCNICA

Empresa	FINDUS ESPAÑA S.L.U.
Código Producto	96011124
Nombre Producto	PECHUGA EMPANADA ARTESANA 2,5KG
Denominación legal	Porciones empanadas de preparado de pechuga de gallina. Ultracongelado
Marca	La Cocinera
Gama	FS RTEM - Principales
IVA	10%



C U	EAN	18434702000065
	Envase	Caja
	Peso neto (g)	2500
	Peso bruto (g)	2536
	Contenido en unidades (si aplica)	n/a
	Dimensiones h*I*a (mm)	135*300*200
	Vida útil (meses)	18

U . V .	Embalaje	Caja
	Dimensiones h*I*a (mm)	135*300*200
	EAN	18434702000065
	CU/UV	1
	Peso neto (kg)	2,50
	Peso bruto (kg)	2,85

P A L L E T	UV/capa	16
	Capas/ Pallet	13
	UV/Pallet	208
	Altura (mm)	1905
	Peso bruto pallet (kg)	619
	EAN	28434702000062

Razón Social	Findus España, S.L.U. C/ Campezo nº1 Parque Empresarial Las Mercedes Edificio 4-planta 3ª Madrid 28022
--------------	--

Conservación	PRODUCTO ULTRACONGELADO En el congelador a -18°C: ver fecha de consumo preferente Para conservar las propiedades de este producto, no volver a congelar una vez descongelado. En caso de duda, contacte con el servicio de Atención al Consumidor.
--------------	---

Ingredientes

Pechuga de gallina (44,1%), agua, pan rallado (harina de TRIGO, grasa de palma (contiene antioxidante: extracto rico en tocoferoles), extracto de malta de CEBADA, gasificantes: E500 y E503, levadura (contiene lisozima de HUEVO), corrector de acidez: E341, agente de tratamiento de la harina: E223), aceite de girasol, harina de TRIGO, proteína de TRIGO, grasa vegetal (palma, coco y girasol en proporción variable), sal, aroma de pollo (aroma de pollo y corrector de acidez: E339. Contiene HUEVO y LECHE) y especias. Puede contener trazas de soja y sésamo.

Alérgenos

TRIGO, CEBADA, HUEVO y LECHE. Puede contener trazas de SOJA y SÉSAMO.

Preparación

Sartén o Freidora: Freír sin descongelar en abundante aceite caliente (175 °C) durante 3-4 minutos.
En freidora, no llenar en exceso la cesta para freír, solo hasta la marca de la mitad a fin de evitar que se absorba demasiado aceite y que el tiempo de fritura sea prolongado.

En horno: a 200 °C durante 10 minutos. Cocinar hasta que esté dorado. No cocinar este producto en exceso, para evitar que el producto se tueste demasiado.

Información Nutricional		Por 100 g	Por porción
Energía	kJ	1115	
	kcal	267	
Grasas	g	16,0	
De las cuales saturadas	g	2,8	
Hidratos de carbono	g	16,0	
De los cuales azúcares	g	0,2	
Fibra	g	0,99	
Proteínas	g	14,0	
Sal	g	1,40	

Fecha de modificación	14/10/2024
Últimas modificaciones	