

FICHA TÉCNICA

Empresa	FINDUS ESPAÑA S.L.U.
Código Producto	96018863
Nombre Producto	Empanado de pechuga 2,5KG
Denominación legal	Porciones empanadas de preparado de pechuga picada de gallina, prefritas y ultracongeladas.
Marca	La Cocinera
Gama	FS Carnes
IVA	10%



C U	EAN	-
	Envase	-
	Peso neto (g)	-
	Peso bruto (g)	-
	Contenido en unidades (si aplica)	31 uds. Aprox
	Dimensiones h*I*a (mm)	-
	Vida útil (meses)	18

U . V .	Embalaje	Caja
	Dimensiones h*I*a (mm)	135*300*200
	EAN	8434702002871
	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	28434702002875

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

Ingredientes: pechuga de gallina (44,2%), agua, pan rallado (harina de TRIGO, aceite de girasol, agua, extracto de malta de CEBADA, gasificantes: carbonato de sodio y carbonato de amonio, levadura y sal), aceite de girasol, harina de TRIGO, grasa vegetal (palma, girasol y nabina en proporción variable), proteína de guisante, sal, gluten de TRIGO, aroma de pollo (aroma de pollo y corrector de acidez: fosfato de sodio (contiene HUEVO y LECHE)), extracto de pimienta, especias.
Puede contener SOJA y SÉSAMO.

Alérgenos

TRIGO, CEBADA, HUEVO, LECHE, SOJA, SÉSAMO.

Preparación

Horno:
Hornear sin descongelar a 200°C durante 14 minutos.

Sartén o Freidora: Freír sin descongelar en abundante aceite caliente (175°C) durante 3 minutos

Cocinar antes de consumir.
Asegurar que se alcanzan al menos 73°C en el centro del producto.
No cocinar en exceso a fin de evitar que el producto se tueste demasiado.

Información Nutricional		Por 100 g
Energía	kJ	1106
	kcal	265
Grasas	g	15
De las cuales saturadas	g	2,3
Hidratos de carbono	g	18
De los cuales azúcares	g	0,9
Fibra	g	0,9
Proteínas	g	14
Sal	g	1,3

Fecha de modificación	04/08/2022
Últimas modificaciones	