

**12207 Strudel de manzana en miniature ca. 20g +/-2**

**Estado:**

frito, congelado

**Ingredientes:**

 manzana (57%), **PASTA DE TRIGO** (25%) (**HARINA DE TRIGO**, agua, **ACEITE DE SOJA**, sal), azúcar, pasa, aceite de girasol, almidón de Tapioca, jugo de limón, especias.

**Alérgenos:**

cereales que contienen gluten (trigo) y productos derivados, soja y productos a base de soja

**Información nutricional:**

Información nutricional (por cada 100 g): estos valores constituyen valores orientativos y están sujetos a las variaciones normales de un producto natural. Los valores mencionados se han indicado en conformidad con el Documento de Orientación de la UE para Tolerancias y Aproximaciones de los Valores Nutricionales.

Valor energético:	<b>800kJ / 191kcal</b>	
Grasas:	<b>7,7g</b>	- de las cuales grasas saturadas: <b>1,5g</b>
Hidratos de carbono:	<b>28,4g</b>	- de los cuales azúcar: <b>1,0g</b>
Proteínas:	<b>7,7g</b>	
Sodio:	<b>0,2g</b>	

**Fecha de caducidad:**

24 meses a partir de la fecha de fabricación a -18°C. No volver a congelar el producto una vez descongelado!

**Origen:**

China

**Embalaje:**

Unidad de venta:	Una caja de embalaje contiene <b>4</b> envases de catering de <b>3,2kg</b>
Contenido por envase de catering:	<b>ca. 160 pzs. de . 20g = 3,2kg</b>
Paletización:	<b>38 UV (9 capas de 4 cajas cada una)</b>
EAN UV:	<b>4019859122074</b>
EAN Envase de catering:	<b>4019859922070</b>
EU APPROVAL No. CN 3700/18066	

**Instrucciones de regeneración:**

Recomendamos llevar a cabo el proceso de regeneración en estado congelado y sin haber efectuado un descongelamiento previo. Todas nuestras recomendaciones de preparación están basadas en este procedimiento. Los tiempos y las temperaturas de regeneración indicados corresponden a valores orientativos calculados y pueden variar según el grado de ocupación del horno y el equipamiento técnico del horno de vapor combinado.



Horno de vapor combinado (PRECALENTADO, por aire caliente) 200 °C, 4 minutos.

**PRODUCTO FRITO LISTO PARA EL CONSUMO: ¡NO es necesario volver a freír!**  
 Basta con recalentar en el horno de vapor combinado. De esta forma se evita la absorción/consumo de aceite y calorías adicionales, y el producto se mantiene crujiente incluso después que se ha enfriado.