



Empanadas Criollas
Artesanas



Empanada Criolla de Pollo

Unidades: 24 ud/caja

Peso aprox.: 85g/ud

Formato: Caja 2kg (28x21x10)

Más detalles

PRODUCTO CONGELADO

CONSERVAR A -18°

Una vez descongelado, no volver a congelar y consumir en 24h



ES
26.021947/MU
C.E.



Empanadas Criollas

Artesanas

ECA
FACTORY
www.ecafactory.es

REVISIÓN:001

FECHA: 11.05.2024

FICHA TÉCNICA de producto

EMPANADA CRIOLLA DE POLLO

INGREDIENTES

Masa: Harina de **TRIGO (GLUTEN)**, Manteca de Cerdo, Agua, Sal, **VINAGRE (SULFITOS)**. (Puede contener trazas de frutos de cáscara).

Relleno: Carne de Pollo (63%), Cebolla, Pimiento Rojo, Aceite de Oliva, Aceitunas, Sal, Especias.

DECLARACIÓN DE ALÉGENOS:

TAPA: Gluten, Sulfitos. Puede contener trazas de frutos de cáscara.

RELLENO:

Información Nutricional

Valores medios por 100 g.

Valor energético	845 kJ/201 kcal
Grasa	6.7 g
De los cuales: Ácidos grasos saturados	2.3 g
Hidratos de carbono	22.7 g
De los cuales: Azúcares totales	4.3 g
Proteínas	12.4 g
Sal	0.98 g

MODO DE EMPLEO

EN FREIDORA

 Freír a 170°C (no es necesario descongelar) durante 6-8 min o hasta que estén doradas.

AL HORNO

 Precalentar el horno a 180/200°C (dependiendo de la potencia), pintar de huevo (opcional), hornear durante 10-12 min o hasta que estén doradas.

Avda. Teniente Montesinos, 14 Bajo
30.100 Espinardo, Murcia
www.ecafactory.es
info@ecafactory.es
[\(+34\) 619 476 015](tel:+3461947015)