



Empanadas Criollas  
Artesanas



#### Empanada Criolla de Ternera

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](http://www.ecafactory.es)

REVISIÓN:001

FECHA: 11.05.2024

# FICHA TÉCNICA de producto

## EMPANADA CRIOLLA DE TERNERA

### INGREDIENTES

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

**Relleno:** Carne de Ternera (60%), Cebolla, Pimiento Verde, **HUEVO**, Aceite de Oliva, Aceitunas, Sal, Especias.

### DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:

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

**RELLENO:** Huevo.

### Información Nutricional

Valores medios por 100 g.

Valor energético	1026 kJ/245 kcal
Grasa	11.1 g
De los cuales: Ácidos grasos saturados	4 g
Hidratos de carbono	25.2 g
De los cuales: Azúcares totales	3.8 g
Proteínas	11 g
Sal	1 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](http://www.ecafactory.es)  
info@ecafactory.es  
(+34) 619 476 015