



Empanadas Criollas
Artesanas

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, Especies.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:

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

RELLENO: Huevo.

Empanada Criolla de Ternera

Unidades: 24 ud/caja

Peso aprox.: 85g/ud

Formato: Caja 2kg (28x21x10)

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

Más detalles

PRODUCTO CONGELADO

CONSERVAR A -18°

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



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.

ES
26.021947/MU
C.E.



Empanadas Criollas
Artesanas

ECA
FACTORY
www.ecafactory.es

Avda. Teniente Montesinos, 14 Bajo
30.100 Espinardo, Murcia
www.ecafactory.es
info@ecafactory.es
(+34) 619 476 015