



Empanadas Criollas  
Artesanas

REVISIÓN:001

FECHA: 11.05.2024

# FICHA TÉCNICA de producto



## EMPANADA DÁTILES CON BACON

### INGREDIENTES

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

**Relleno:** Bacon (**SOJA**), Dátiles, Jarabe de Glucosa, Mozzarella (**LECHE**), Margarina (Grasa Vegetal).

### DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:

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

**RELLENO:** Soja, Leche

Empanada Dátiles con Bacon

Unidades: 24 ud/caja

Peso aprox.: 85g/ud

Formato: Caja 2kg (28x21x10)

### Información Nutricional

Valores medios por 100 g.

|  |                  |
|--|------------------|
| Valor energético                       | 1005 kJ/240 kcal |
| Grasa                                  | 10.4 g           |
| De los cuales: Ácidos grasos saturados | 4.3 g            |
| Hidratos de carbono                    | 26.0 g           |
| De los cuales: Azúcares totales        | 9.2 g            |
| Proteínas                              | 9.4 g            |
| Sal                                    | 1.6 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