



*Empanadas Criollas*  
Artesanas



#### Empanada Queso y Cebolla

**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 QUESO Y CEBOLLA

### INGREDIENTES

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

**Relleno:** **LECHE** pasteurizada de vaca ,**LECHE** pasteurizada de cabra, Cebolla, Especias.

### DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:

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

**RELLENO:** Leche.

### 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

## 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](mailto:info@ecafactory.es)  
[\(+34\) 619 476 015](tel:+3461947015)