



# MEDALLONES DE CARNE VACUNA SELECCIONADA CON AGREGADO DE SOJA

Medallones elaborados con carne vacuna seleccionada y soja; una opción rica y nutritiva para disfrutar en toda ocasión.

## INGREDIENTES

Carne Vacuna, Agua, Aislados Proteínicos de Soja, Sal, Pimienta, Ajo, Antioxidante INS 300, Estabilizante INS 452i y 450i, Estabilizador del Color INS 375

## PRESENTACIÓN

● Cajas de cartón de 5 Kgrs, 4 Kgrs y 2 kgrs, envase primario; bolsa de polipropileno con folex y envase secundario caja de cartón. Contenido: Medallones de 80grs, 100 grs o 120grs.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL PORCIÓN 80G (1 MEDALLÓN)		
	Cant. por porción	%VD (*)
Valor energético	145 Kcal = 608Kj	7%
Carbohidratos	10 g	3%
Azúcares Totales	10 g	-
Azúcares Añadidos	0 g	-
Proteínas	14 g	19%
Grasas Totales	5,4 g	10%
Grasas Saturadas	2,7 g	12%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0 g	0%
Sodio	378 mg	16%

%) (\*) % Valores diarios con base a una dieta de 2000 Kcal. U 8400 Kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

SENASA: 3765/126719 RNE: 4003873 RNPA: 04081107





# ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS

Presentación	Dimensiones en cm	Unidades aproximadas
.Bolsa cristal	20x35	Hasta 8
.Caja 2Kg	35x25x7	15 a 18
.Caja 5kg	35x25x12	27 a 30



## EMPAQUE

Legislación aplicable Envase Primario: Habilitación de SENASA  
Envase Primario: Bolsa de polietileno + Folex  
Envase Secundario: Caja de cartón



## CONSERVACIÓN para milanesas

Frescura y calidad por 12 meses  
Conservadas a  $-12^{\circ}\text{C}$ , nuestras milanesas mantienen su sabor y textura por hasta 12 meses.



## COCCIÓN para milanesas

Fritas: el aceite debe estar a  $180^{\circ}\text{C}$  y se debe introducir la milanesa sin descongelar por aproximadamente 3 a 4 minutos. Para obtener un mejor dorado hacerlo de ambos lados.

Horneadas: Colocar en una asadera untada con aceite o rocío vegetal la milanesa sin descongelar y cocinar durante 18 a 20 minutos a  $230^{\circ}\text{C}$ .



Todos nuestros productos y presentaciones cuentan con las habilitaciones de



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA