



MILANESA DE POLLO

Milanesas realizadas únicamente con bife de pechuga de pollo, de primera calidad, pan rallado y los mejores condimentos para lograr milanesas crocantes y muy ricas.

INGREDIENTES

Carne de Pollo, Pan Rallado, Agua, Harina de trigo enriquecida según Ley N° 25630 (Hierro 30 mg/kg; Ácido Fólico 2,2 mg/kg; Tiamina (B1) 6,3 mg/Kg, Riboflavina (B2) 1,3 mg/kg, niacina 13 mg/kg), Proteína texturizada de Soja, Almidón de trigo, Fécula de Mandioca, Concentrado de Soja, Sal, Ajo en Polvo, Cebolla en Polvo, Estabilizante: INS 452i. Contiene derivados de Trigo y Soja.

PRESENTACIÓN

- Bolsa de cristal impresa o lisa (venta a fasón): Contiene entre 500gr y 800gr.
- Caja de cartón impresa: Envase primario; bolsa de polipropileno con folex y envase secundario caja de cartón.
 - > Caja de 5 Kgs: Contiene entre 27-30 unidades.
 - > Caja de 2 Kgs: Contiene entre 15-18 unidades.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
PORCIÓN 130G (1 UNIDAD)		
	Cant. por porción	% VD (*)
Valor energético	225 Kcal = 945Kj	11%
Carbohidratos	31 g	10%
Proteínas	23 g	30%
Grasas Totales	1 g	2,4%
Grasas Saturadas	0 g	0%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0 g	0%
Sodio	289 mg	12%

% (*) % 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.

SENSA: 3765/83464/9 RNE: 04003873 RNPA: 04031796



0%
GRASAS TRANS
GRASAS SATURADAS

**FUENTE DE
PROTEÍNAS**



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°C , nuestras milanesas mantienen su sabor y textura por hasta 12 meses.



COCCIÓN para milanesas

Fritas: el aceite debe estar a 180°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°C .



Todos nuestros productos y presentaciones cuentan con las habilitaciones de



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA