

— ORIGINAL —

GAJOS CON PIEL

Código de producto: 106300

Gajos de patata con piel. Prefritos y ultracongelados.



Ingredientes

Patata, aceite 100% girasol.

Conservación

-18° C durante 18 meses

Instrucciones de cocinado

Freidora	Calentar el aceite a 175°C. Freír una capa de producto durante 3 min.
Horno/ horno de convección	Extender el producto sobre una bandeja de horno formando una sola capa y colocarla a una altura media. Precalentar el horno a 225°C (200°C para horno de convección). Cocinar durante 20-25 min. Dar la vuelta al producto después de unos 10 min.

Para obtener un excelente resultado, cocine el producto congelado siguiendo las recomendaciones de tiempo y temperatura. Cocinar siempre hasta conseguir un color dorado y un producto crujiente. No cocinar más del tiempo indicado. Cuando prepare pequeñas cantidades, reduzca el tiempo de cocinado.

Datos logísticos

Código Intrastat	20041010
Bolsa	
Peso neto	2,5 kg
Dimensiones (mm)	A738x A1450
Código EAN	8710438024500
Caja	
Peso neto/contenido	6 x 2,5 kg = 10 kg
Dimensiones (mm)	L396 x A263x A1247
Código EAN	87104381024517
Pallet	
Cajas / capa	9
Capas / pallet	9
Cajas / pallet	81
Peso neto (kg)	810
Dimensiones (cm incl. pallet)	L120 xA80x A1197
Código EAN	871043850141

Valores nutricionales

Valores nutricionales medios para 100 g de producto	Congelado	En freidora	En horno
Energía (kJ/kcal)	583/139	694/166	583/139
Grasas (g) de las cuales	5	8	0,6
Saturadas	0,6	Depende del aceite utilizado en el restaurante	0,55
Monoinsaturadas	2		2
Poliinsaturadas	2,5		2,5
Hidratos de carbono (g) de los cuales	19,5	19,5	19,5
Azúcares	0,5	0,5	0,5
Fibra (g)	3	3	3
Proteínas (g)	2,5	2,5	2,5
Sal (g)	0,04	0,04	0,04



www.mccain-foodservice.es