

FICHA TÉCNICA

Empresa	FINDUS ESPAÑA S.L.U.
Código Producto	96016144
Nombre Producto	SAN JACOBO 8X388
Denominación legal	Porciones de fiambre de magro rellenas de crema de queso, empanadas, prefritas y ultracongeladas.
Marca	La Cocinera
Gama	Recetas Crujientes
IVA	10%

C U	EAN	8434702001157
	Envase	Estuche
	Peso neto (g)	388
	Peso bruto (g)	419
	Contenido en unidades (si aplica)	n/a
	Dimensiones h*I*a (mm)	99*54*199
	Vida útil (meses)	18

U V	Embalaje	Fardo
	Dimensiones h*I*a (mm)	219*200*201
	EAN	18434702001352
	CU/UV	8
	Peso neto (kg)	3,10
	Peso bruto (kg)	3,37

P A L L E T	UV/capa	24
	Capas/ Pallet	8
	UV/Pallet	192
	Altura (mm)	1897
	Peso bruto pallet (kg)	673
	EAN	28434702001427

Razón Social	Findus España, S.L.U. C/ Campezo nº1 Parque Empresarial Las Mercedes Edificio 4-planta 3ª Madrid 28022
--------------	--

Conservación	PRODUCTO ULTRACONGELADO En el congelador a -18°C: ver fecha de consumo preferente Para conservar las propiedades de este producto, no volver a congelar una vez descongelado. En caso de duda, contacte con el servicio de Atención al Consumidor.
--------------	---

Ingredientes	Ingredientes: fiambre de magro de cerdo 47,5% (magro de cerdo, agua, almidón de TRIGO, sal, estabilizantes (trifosfato pentasódico, difosfato tetrapotásico, carragenato, cloruro potásico y goma xantana), dextrosa, antioxidantes (eritorbato de sodio y nitrito de sodio)), pan rallado (harina de TRIGO, aceite de girasol, agua, extracto de malta de CEBADA, gasificantes (carbonato de sodio y carbonato de amonio), levadura y sal), agua, aceite de girasol, harina de TRIGO, almidón de TRIGO, almidón de maíz, QUESO mozzarella, LECHE desnatada en polvo, sal, aroma natural (contiene LECHE). Puede contener HUEVO, SOJA y SÉSAMO.
--------------	--

Alérgenos	TRIGO, CEBADA, QUESO, LECHE, HUEVO, SOJA, SESAMO.
-----------	---

Preparación	Horno: 1. Calentar el horno a 210°C. 2. Poner las porciones de San Jacobo en la bandeja del horno y calentarlas durante 12 minutos. 3. Dar la vuelta a las porciones a mitad de cocción para que se doren uniformemente. Sartén o Freidora: 1. Calentar abundante aceite en una sartén o freidora (175°C). 2. Freír las porciones de San Jacobo sin descongelar hasta que estén doradas (4 minutos) dándoles la vuelta a mitad de fritura. Cocinar antes de consumir. No cocinarlas en exceso a fin de evitar que el producto se tueste demasiado.
-------------	--

Información Nutricional		Por 100 g	Por porción
Energía	kJ	1091	867
	kcal	261	208
Grasas	g	15	12
De las cuales saturadas	g	2,5	2,0
Hidratos de carbono	g	24	19
De los cuales azúcares	g	1,1	0,8
Fibra	g	0,7	0,6
Proteínas	g	7,2	5,6
Sal	g	1,2	0,91

Fecha de modificación	
Últimas modificaciones	