

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de la Porción 130 g (7 unidades) Porciones por envase: 3 porciones.	Cantidad Por Porción	% VD (*)
Valor energético	278 kcal = 1167 kJ	14
Carbohidratos	21 g	7
Proteínas	15 g	20
Grasa total	15 g	27
Grasas saturadas	5 g	23
Grasas trans	0 g	(**)
Fibra alimentaria	1,8 g	7
Sodio	653 mg	27

(*) % 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. (**) VD no establecido.

En Chile INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de la Porción 130 g (7 unidades) Porciones por envase: 3 porciones.	Por 100 g	Por Porción 130g
Valor energético	214 kcal	278 kcal
Proteínas	11,5 g	15 g
Grasa total	11,4 g	14,8 g
Grasas saturadas	3,83 g	4,98 g
Grasas monoinsaturadas	3,58 g	4,65 g
Grasas poliinsaturadas	3,88 g	5,04 g
Grasas trans	0,05 g	0,07 g
Colesterol	17 mg	22,1 mg
Carbohidratos disponibles	16,3 g	21,2 g
Azúcares totales	2,22 g	2,89 g
Sodio	502 mg	653 mg

INGREDIENTES

CARNE DE POLLO, PAN RALLADO, AGUA, PIEL DE POLLO, HARINA DE ARROZ, ACEITE VEGETAL INTERESTERIFICADO (ACEITE DE SOYA Y ACEITE DE ALGODÓN), PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOYA, HARINA DE TRIGO, ALMIDÓN DE TAPIOCA, SALSA TERIYAKI (CONTIENE SOYA, CEBOLLA, AJO Y PIMIENTA), SAL, VINAGRE, PROTEÍNA AISLADA DE SOJA, AROMATIZANTES: AROMAS NATURALES DE: CARNE, AJO Y PIMIENTA, LECHE ENTERA EN POLVO, ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SODIO, RESALTADOR DEL SABOR: GLUTAMATO MONOSÓDICO, CEBOLLA, ESPESANTES: GOMA XÁNTICA. **CONTIENE GLUTEN, SOYA Y LECHE.**

PARA CHILE, INGREDIENTES: CARNE DE POLLO, PAN RALLADO, AGUA, PIEL DE POLLO, HARINA DE ARROZ, ACEITE DE SOYA, ACEITE DE ALGODÓN, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOYA, HARINA DE TRIGO, ALMIDÓN DE TAPIOCA, SOYA, CEBOLLA, AJO, PIMIENTA, SAL, VINAGRE, PROTEÍNA AISLADA DE SOYA, AROMATIZANTES NATURALES, LECHE ENTERA EN POLVO, ERITORBATO DE SODIO, GLUTAMATO MONOSÓDICO, GOMA XÁNTICA. **CONTIENE GLUTEN, SOYA Y LECHE.**

Fecha de elaboración / Fecha de vencimiento: Ver sello. Mantener congelado a -18 °C (freezer).

ELABORADO POR: BRF S.A. - Matadouro Frigorífico e Fábrica de Conservas - Av. Senador Attilio Fontana, 4040 - CEP 85.900-900 - Toledo - PR - Brasil - CNPJ 01.838.723/0376-32.

IMPORTADO POR: En Chile: Importado y distribuido por Sadia Chile S.A., Av. Las Condes 11.283 Of. 201, Las Condes, Santiago. En Uruguay: Importado por Sadia Uruguay S.A. Oficina: Miraflores 1445/103 - Tel. 26046425. Montevideo - Uruguay - IM SRA N°16331/334. IMC RB N°2/39-04/1173/334. En Paraguay: Importa y Distribuye Montana S.A. - Ruc.: 80020542-1; Dirección: Guido Spano 2565; Teléfonos: 595 21 606035/ SAC 0800 11 1048 - RE N° 294 - Reg. Oficial SENAVE: 1011-Hab. Oficial DIGEPIPOA N° 1447/1477.- RSPA N° 004488.



Uso Autorizado pelo Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n° 0838/716



APLICAR CODIGO DE BARRAS
7893000083561

Rikitos



FORMADOS DE CARNE Y PIEL DE POLLO MOLIDA,
CONDIMENTADA, REBOZADA, COCIDA Y CONGELADA
CON PROTEÍNA DE SOYA.

CONTIENE ACEITE VEGETAL. PRODUCTO CONGELADO



PESO NETO 400 g

MANTENER CONGELADO A -18 °C
INDUSTRIA BRASILEIRA
CONGELADO / NO RECONGELAR

Rikitos

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR FINAL

Conservar a -18 °C (freezer)

Fechas de elaboración: VER SELLO

Si el producto llega a descongelarse, no recongelar, cocinar y consumir inmediatamente.

Consumir bien cocido de modo tal que al corte no desprenda jugos rosados ni tenga vestigios de tal color a la superficie de corte.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

IMPORTANTE: para mantener las mejores características del producto, sugerimos retirar de la bolsa sólo la cantidad a consumir, colocando el resto lo más rápidamente posible en el freezer.

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

HORNO CONVENCIONAL:

- 1 - Precalentar el horno a temperatura media (220 °C) por 5 minutos.
- 2 - Colocar los empanados aún congelados en una asadera y hornear 20 minutos.
- 3 - Girarlos en la mitad del tiempo para que se doren por igual.

HORNO ELÉCTRICO:

- 1 - Precalentar el horno a temperatura máxima (270 °C) por 5 minutos.
- 2 - Colocar los empanados aún congelados en una asadera y hornear 20 minutos.
- 3 - Girarlos en la mitad del tiempo para que se doren por igual.

