

FICHA TÉCNICA

MILANESA DE BERENJENA

Ingredientes: Berenjenas,, huevo líquido pasteurizado, agua, harina de trigo (enriquecida con hierro y ácido fólico según decreto 130/006), pan rallado, sal.

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|-----------------------------|----------------------|----------|
| Porción de 100 g - 1 Unidad | | |
| | Cantidad por porción | % VD (*) |
| Valor energético | 84 kcal = 353 kJ | 4 |
| Carbohidratos | 9.9 g | 3 |
| Proteínas | 3,8 g | 5 |
| Grasas Totales | 2,2 g | 4 |
| Grasas Saturadas | 0,6 g | 3 |
| Grasas Trans | 0 | - |
| Fibra Alimentaria | 2 g | 8 |
| Sodio | 427 mg | 18 |

***Valores diarios en base a una dieta de 2000kcal u 8400KJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.**

PRODUCTO CRUDO CONGELADO

PREPARACIÓN: NO DESCONGELAR

Horno: 10 a 15 minutos en horno a alta temperatura hasta dorar.

A la sartén: 5 minutos en aceite caliente hasta dorar.

Una vez descongelado, no volver a congelar

Período de conservación a partir de la fecha de elaboración:

En freezer (-18°C): 12 meses En congelador (-5°C) 2 semanas

En heladera (5°C): 3 días (si no se coloca en heladera consumir en el día)

Elaborado por A. Cambón RUNAEV 12289/2 para Gebelin y Real, W. Beltrán 491, Minas, Uruguay. RUNAEV 12274/0

Fecha de elaboración: Ver etiqueta en caja