

	CUCURUCHOS X 6U	FT-CU-02-V01
		21/11/2025
		Página 1 de 1

Marca: La Cigale

RUNAEV N° 1433/00/4

Empaque Primario: Bolsa de polietileno con 6 unidades

Empaque Secundario: Caja de cartulina.

Vida útil: 6 meses a partir de la fecha de elaboración.

Ingredientes: Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, azúcar, aceite de girasol alto oleico, lecitina de soja, saborizante esencia vainilla.

Información Nutricional

Porción: 30g (4 unidades)	Cantidad por porción	%VD (*)
Valor energético	122kcal=519kJ	6
Carbohidratos	25	8
Proteínas	2,5	3
Grasas totales	1,5	3
Grasas saturadas	0,12	0
Grasas trans	0	-
Fibra alimentaria	0,5	2
Sodio	0	0

(*) % Valores diarios en base a una dieta de 2000kcal y 8400 kJ.
Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Parámetros organolépticos:

- Apariencia: característica.
- Color: tostado
- Gusto/Olor: Característico a barquillos.
- Textura: crocante

Parámetros fisicoquímicos

Humedad final: max 3%

Elaboración:

La elaboración de los cucuruchos comienza con la preparación de una mezcla líquida compuesta por harina, azúcar, agua, aceite y aromatizantes. Todos los ingredientes se batan hasta obtener una masa homogénea y fluida. Mientras tanto, se calienta la plancha o máquina, formada por dos placas metálicas que permiten cocer la masa de manera uniforme. Cuando la plancha alcanza la temperatura adecuada, se vierte una pequeña porción de la mezcla y se cierra para que la masa se extienda y se dore. Tras el tiempo de cocción, la oblea se retira todavía caliente y flexible, lo que permite darle de cucurucho rápidamente. Una vez moldeados, los cucuruchos se dejan enfriar para que adquieran su textura crujiente y firme. Finalmente, se envasan y almacenan en un lugar fresco y seco para conservar su estructura y evitar que absorban humedad.

Elaborado por	Aprobado por
Federica Klappenbach	Federica Klappenbach