

	BARQUILLOS X 24 U	FT-CU-01-V01
		21/11/2025
		Página 1 de 1

Marca: La Cigale

RUNAEV N° 369/1/350/2

Empaque Primario: Bolsa de polietileno con 24 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 barquillos 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 de barquillos, 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 la máquina para que la masa se extienda y se dore. Tras el tiempo de cocción, el barquillo se retira todavía caliente y flexible, lo que permite darle forma rápidamente, ya sea de cono, tubo, disco o cesta. Una vez moldeados, los barquillos 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