



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS



**VON TEFILO**

Experiencia gourmet en minutos

 [vontefilo.com.ar](http://vontefilo.com.ar)

PRODUCTOS SUPERCONGELADOS

# F I C H A T É C N I C A

## EMPANADA DE JAMÓN COCIDO Y QUESO MUZZARELLA CRUDA O COCIDA SUPERCONGELADA

Marca: VON TEFILO  
Código:

Elaborada por: VON TEFILO

### Descripción

Empanada rellena de jamón cocido y queso muzzarella, cubierta con masa de harina de trigo.

### INGREDIENTES DEL RELLENO

Jamón cocido y queso muzzarella picados y huevo.

### DORADURA

Huevo, agua.

### INGREDIENTES DE LA MASA

Harina de trigo tipo 0000, agua, sal, levadura.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

CARACTERÍSTICAS	UN. DE MEDIDAS	MÍNIMO	MÁXIMO
Largo	Cm.	12	13
Ancho	Cm.	6	7
Alto	Cm.	4	5
Peso	Grs.	80	90

### ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Mantener a -18° C. (duración 180 días).

Una vez descongelado no volver a congelar. Una vez descongelado mantener en refrigeración de 2°C. a 5°C. hasta 5 días.

### ALÉRGENOS

Contiene gluten, huevo y leche.



# VON TEFILO

Experiencia gourmet en minutos

### REGENERACIÓN / COCINADO

Las empanadas crudas supercongeladas se cocinan en horno convencional a 190°C durante 15 minutos, previa pintada con la doradura (colocar las mismas en el horno cuando éste llegue a los 190°C). Las condiciones para hornear, pueden variar dependiendo del tipo y tamaño del equipo.



### VALOR NUTRICIONAL

	POR UNIDAD=110 g.	%VD* (de la porción)
Valor energético	257 Kcal=1074 kj	13
Carbohidratos (g)	17	6
Proteínas (g)	14	19
Grasas totales(g)	15	27
De las cuales		
Grasas saturadas (g)	4	18
Grasas trans (g)	0	---
Fibra alimentaria(g)	0,5	2
Sodio (mg)	646	27

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

### EMPAQUE

Cód. Producto (granel)  
Presentación 96 unidades en bolsa/caja  
Mat. Empaque PEBD / Cartón corrugado  
Pallets 54 cajas (5184 unidades)

RNPA 025/08003590/008

12 bandejas x 6 unidades = 72 unidades

# F I C H A T É C N I C A

## EMPANADA DE POLLO CRUDA O COCIDA SUPERCONGELADA

### Descripción

Empanada rellena de pechuga de pollo cubierta de masa de harina de trigo.

### INGREDIENTES DEL RELLENO

Carne de pollo, cebolla, morrón verde, morrón rojo, ajo, sal fina, pimentón dulce, pimienta negra molida, orégano, comino, provenzal, ají molido, aceite de oliva, almidón de maíz, leche entera, perejil.

### DORADURA

Huevo, agua.

### INGREDIENTES DE LA MASA

Harina de trigo tipo 0000, agua, sal, levadura.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

CARACTERÍSTICAS	UN. DE MEDIDAS	MÍNIMO	MÁXIMO
Largo	Cm.	12	13
Ancho	Cm.	6	7
Alto	Cm.	4	5
Peso	Grs.	80	90

### ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Mantener a -18° C. (duración 180 días).

Una vez descongelado no volver a congelar. Una vez descongelado mantener en refrigeración de 2°C. a 5°C. hasta 5 días.

### ALÉRGENOS

Contiene gluten, huevo y leche.



# VON TEFILO

Experiencia gourmet en minutos

### VALOR NUTRICIONAL

	POR UNIDAD=110 g.	%VD* (de la porción)
Valor energético	223 Kcal=932 kj	11
Carbohidratos (g)	19	6
Proteínas (g)	10	13
Grasas totales(g)	12	21
De las cuales		
Grasas saturadas (g)	0,2	1
Grasas trans (g)	0	---
Fibra alimentaria(g)	1,5	5
Sodio (mg)	256	11

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

### REGENERACIÓN / COCINADO

Las empanadas crudas supercongeladas se cocinan en horno convencional a 190°C durante 15 minutos, previa pintada con la doradura (colocar las mismas en el horno cuando éste llegue a los 190°C). Las condiciones para hornear, pueden variar dependiendo del tipo y tamaño del equipo.



### EMPAQUE

Cód. Producto	(granel)
Presentación	96 unidades en bolsa/caja
Mat. Empaque	PEBD / Cartón corrugado
Pallets	54 cajas (5184 unidades)

RNPA 025/08003590/008

12 bandejas x 6 unidades = 72 unidades

# F I C H A T É C N I C A

## EMPANADA DE CARNE SALADA CRUDA O COCIDA SUPERCONGELADA

Marca: VON TEFILO  
Código:

Elaborada por: VON TEFILO

### Descripción

Empanada rellena de carne salada cubierta con masa de harina de trigo.

### INGREDIENTES DEL RELLENO

Carne vacuna desgrasada, cebolla, Morrón verde, Morrón rojo, ajo, cebolla de verdeo, sal fina, pimentón dulce, pimienta negra molida, orégano, comino, provenzal, ají molido, aceite de girasol, huevo, aceituna verde en rodajas.

### DORADURA

Huevo, agua.

### INGREDIENTES DE LA MASA

Harina de trigo tipo 0000, agua, sal, levadura.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

CARACTERÍSTICAS	UN. DE MEDIDAS	MÍNIMO	MÁXIMO
Largo	Cm.	12	13
Ancho	Cm.	6	7
Alto	Cm.	4	5
Peso	Grs.	80	90

### ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Mantener a -18° C. (duración 180 días).

Una vez descongelado no volver a congelar. Una vez descongelado mantener en refrigeración de 2°C. a 5°C. hasta 5 días.

### ALÉRGENOS

Contiene gluten, huevo y leche.



**VON TEFILO**  
Experiencia gourmet en minutos

### REGENERACIÓN / COCINADO

Las empanadas crudas supercongeladas se cocinan en horno convencional a 190°C durante 15 minutos, previa pintada con la doradura (colocar las mismas en el horno cuando éste llegue a los 190°C). Las condiciones para hornear, pueden variar dependiendo del tipo y tamaño del equipo.



### VALOR NUTRICIONAL

	POR UNIDAD=110 g.	%VD* (de la porción)
Valor energético	230 Kcal=961 kj	11
Carbohidratos (g)	19	6
Proteínas (g)	10	14
Grasas totales(g)	13	23
De las cuales		
Grasas saturadas (g)	0,8	4
Grasas trans (g)	0	---
Fibra alimentaria(g)	1,5	6
Sodio (mg)	296	12

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

### EMPAQUE

Cód. Producto (granel)

RNPA 025/08003590/008

Presentación 96 unidades en bolsa/caja  
Mat. Empaque PEBD / Cartón corrugado  
Pallets 54 cajas (5184 unidades)

12 bandejas x 6 unidades = 72 unidades

# FICHA TÉCNICA

## MUSLO DESHUESADO GRILLÉ CON PANACHÉ DE VEGETALES

Marca: VON TEFILO  
Código:

Elaborada por: VON TEFILO

### Descripción

Muslo deshuesado grillé en aceite de oliva con panaché de vegetales al vapor.

### INGREDIENTES DEL MUSLO

Muslo deshuesado, aceite de oliva, sal fina, pimienta negra molida.

### INGREDIENTES DEL PANACHÉ DE VERDURAS

Choclo en granos, chaucha rolliza, brócoli, zanahoria, papín, calabaza.



**VON TEFILO**  
Experiencia gourmet en minutos

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

PESO (GRS.)	PORCIONES	DIÁMETRO (CM.)	ALTO (CM.)
Plato x 300	1	19	4
Plato x 450	1	19	5
Pouch x 450	1		

### ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Mantener a -18° C (180 días desde fecha de elaboración).  
En refrigeración entre 2°C a 5°C hasta 5 días desde la fecha de descongelado.

### ALÉRGENOS

Contiene gluten, huevo y leche.

### REGENERACIÓN / COCINADO

Platos por 300 y 450 grs. en horno microondas  
Entre 6 y 12 minutos a máxima potencia.

Pouch por 450 grs. en agua hirviendo  
Entre 15 y 20 minutos desde que rompe el hervor.

Pouch por 450 grs. en horno microondas  
Colocar el mismo en un plato y hacer cuatro perforaciones con la punta de un tenedor en la cara superior de la bolsa para que salgan los vapores, calentar durante 6 a 12 minutos a máxima potencia. Cortar la bolsa y emplatar.

### EMPAQUE

Cód. Producto	xxxxxx (plato x 300 grs.)	xxxxxx (plato x 450 grs.)	xxxxxx (pouch x 450 grs.)
Presentación	12 unidades por caja	10 unidades por caja	24 unidades por caja
Mat. Empaque	PEBD / Cartón corrugado	PEBD / Cartón corrugado	PEAD / Cartón corrugado
Pallets	54 cajas (648 unidades)	54 cajas (540 unidades)	54 cajas (1296 unidades)

### VALOR NUTRICIONAL

	POR UNIDAD	%VD* (de la porción)
Valor energético	330 Kcal = 1386 kj	17
Carbohidratos (g)	26	9
Proteínas (g)	35	46
Grasas totales(g)	13	23
De las cuales		
Grasas saturadas (g)	2,4	11
Grasas trans (g)	0	---
Fibra alimentaria(g)	3,9	16
Sodio (mg)	712	30

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

# FICHA TÉCNICA

## BONDIOLA CON SALSA BARBACOA Y BATATAS DORÉ

Marca: VON TEFILO  
Código:

Elaborada por: VON TEFILO

### Descripción

Bondiola de cerdo al horno con salsa barbacoa y batatas doré.

### INGREDIENTES DE LA BONDIOLA

Bondiola de cerdo al horno con aceite de oliva, ajo, sal y pimienta.

### INGREDIENTES DE SALSA BARBACOA

Aceite de girasol, ajo, ketchup, puré de tomates, salsa de soja, aceto balsámico, mostaza, miel, salsa tabasco, azúcar negra, salsa inglesa, orégano, pimentón ahumado, comino molido, caldo de carne, agua.

### INGREDIENTES DE BATATAS DORÉ

Aceite de girasol, batatas.



**VON TEFILO**

Experiencia gourmet en minutos

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

PESO (GRS.)	PORCIONES	DIÁMETRO (CM.)	ALTO (CM.)
Plato x 300	1	19	4
Plato x 450	1	19	5
Pouch x 450	1		

### ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Mantener a -18° C (180 días desde fecha de elaboración).  
En refrigeración entre 2°C a 5°C hasta 5 días desde la fecha de descongelado.

### ALÉRGENOS

Contiene gluten, huevo y leche.

### REGENERACIÓN / COCINADO

**Platos por 300 y 450 grs. en horno microondas**  
Entre 6 y 12 minutos a máxima potencia.

**Pouch por 450 grs. en agua hirviendo**  
Entre 15 y 20 minutos desde que rompe el hervor.

**Pouch por 450 grs. en horno microondas**  
Colocar el mismo en un plato y hacer cuatro perforaciones con la punta de un tenedor en la cara superior de la bolsa para que salgan los vapores, calentar durante 6 a 12 minutos a máxima potencia. Cortar la bolsa y emplatar.

### EMPAQUE

Cód. Producto	xxxxxx (plato x 300 grs.)	xxxxxx (plato x 450 grs.)	xxxxxx (pouch x 450 grs.)
Presentación	12 unidades por caja	10 unidades por caja	24 unidades por caja
Mat. Empaque	PEBD / Cartón corrugado	PEBD / Cartón corrugado	PEAD / Cartón corrugado
Pallets	54 cajas (648 unidades)	54 cajas (540 unidades)	54 cajas (1296 unidades)

### VALOR NUTRICIONAL

	POR UNIDAD	%VD* (de la porción)
Valor energético	394 Kcal = 1814 kj	20
Carbohidratos (g)	30	10
Proteínas (g)	22	29
Grasas totales(g)	22	41
De las cuales		
Grasas saturadas (g)	13	60
Grasas trans (g)	0	---
Fibra alimentaria(g)	3	12
Sodio (mg)	512	21

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

# FICHA TÉCNICA

## CARNE AL HORNO CON PAPAS AL HORNO

Marca: VON TEFILO  
Código:

Elaborada por: VON TEFILO

### Descripción

Carne al horno envasada en su jugo con papas al horno.

### INGREDIENTES DE CARNE AL HORNO

Carne de novillito, aceite de oliva, ajo, sal, pimienta negra molida.

### INGREDIENTES DE PAPAS AL HORNO

Papas, aceite de oliva, sal.



**VON TEFILO**  
Experiencia gourmet en minutos

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

PESO (GRS.)	PORCIONES	DIÁMETRO (CM.)	ALTO (CM.)
Plato x 300	1	19	4
Plato x 450	1	19	5
Pouch x 450	1		

### ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Mantener a -18° C (180 días desde fecha de elaboración).  
En refrigeración entre 2°C a 5°C hasta 5 días desde la fecha de descongelado.

### ALÉRGENOS

Contiene gluten.

### REGENERACIÓN / COCINADO

Platos por 300 y 450 grs. en horno microondas  
Entre 6 y 12 minutos a máxima potencia.

Pouch por 450 grs. en agua hirviendo  
Entre 15 y 20 minutos desde que rompe el hervor.

Pouch por 450 grs. en horno microondas  
Colocar el mismo en un plato y hacer cuatro perforaciones con la punta de un tenedor en la cara superior de la bolsa para que salgan los vapores, calentar durante 6 a 12 minutos a máxima potencia. Cortar la bolsa y emplatar.

### EMPAQUE

Cód. Producto	xxxxxx (plato x 300 grs.)	xxxxxx (plato x 450 grs.)	xxxxxx (pouch x 450 grs.)
Presentación	12 unidades por caja	10 unidades por caja	24 unidades por caja
Mat. Empaque	PEBD / Cartón corrugado	PEBD / Cartón corrugado	PEAD / Cartón corrugado
Pallets	54 cajas (648 unidades)	54 cajas (540 unidades)	54 cajas (1296 unidades)

### VALOR NUTRICIONAL

	POR UNIDAD	%VD* (de la porción)
Valor energético	332 Kcal = 1814 kj	17
Carbohidratos (g)	32	11
Proteínas (g)	36	48
Grasas totales(g)	5,9	11
De las cuales		
Grasas saturadas (g)	2,1	10
Grasas trans (g)	0	---
Fibra alimentaria(g)	2,2	8,8
Sodio (mg)	523	22

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

# F I C H A T É C N I C A

## SURUBÍ AL QUESO AZUL CON PAPAS NOISETTE

Marca: VON TEFILO  
Código:

Elaborada por: VON TEFILO

### Descripción

Rodajas de surubí en su salsa con papas noisette.

### INGREDIENTES DEL SURUBÍ

Rodajas de surubí, aceite, de oliva, sal, ajo y pimienta.

### INGREDIENTES DEL SURUBÍ

Roquefort, crema de leche, almidón, nuez moscada, aceite de oliva.

### INGREDIENTES DE PAPAS NOISETTE

Papas, aceite de oliva. Sal fina.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

PESO (GRS.)	PORCIONES	DIÁMETRO (CM.)	ALTO (CM.)
Plato x 300	1	19	4
Plato x 450	1	19	5
Pouch x 450	1		

### ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Mantener a -18° C (180 días desde fecha de elaboración).  
En refrigeración entre 2°C a 5°C hasta 5 días desde la fecha de descongelado.

### ALÉRGENOS

Contiene gluten, huevo y leche.



# VON TEFILO

Experiencia gourmet en minutos

### VALOR NUTRICIONAL

	POR UNIDAD	% VD* (de la porción)
Valor energético	486 Kcal = kj	24
Carbohidratos (g)	27	9
Proteínas (g)	39	52
Grasas totales(g)	23	43
De las cuales		
Grasas saturadas (g)	8	35
Grasas trans (g)	0	---
Fibra alimentaria(g)	1	6
Sodio (mg)	810	34

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

### REGENERACIÓN / COCINADO

**Platos por 300 y 450 grs. en horno microondas**  
Entre 6 y 12 minutos a máxima potencia.

**Pouch por 450 grs. en agua hirviendo**  
Entre 15 y 20 minutos desde que rompe el hervor.

**Pouch por 450 grs. en horno microondas**  
Colocar el mismo en un plato y hacer cuatro perforaciones con la punta de un tenedor en la cara superior de la bolsa para que salgan los vapores, calentar durante 6 a 12 minutos a máxima potencia. Cortar la bolsa y emplatar.

### EMPAQUE

Cód. Producto	xxxxxx (plato x 300 grs.)	xxxxxx (plato x 450 grs.)	xxxxxx (pouch x 450 grs.)
Presentación	12 unidades por caja	10 unidades por caja	24 unidades por caja
Mat. Empaque	PEBD / Cartón corrugado	PEBD / Cartón corrugado	PEAD / Cartón corrugado
Pallets	54 cajas (648 unidades)	54 cajas (540 unidades)	54 cajas (1296 unidades)



# FICHA TÉCNICA

## SALMÓN CON SALSA ROQUEFORT Y VERDURAS GRILLADAS

Marca: VON TEFILO  
Código:

Elaborada por: VON TEFILO

### Descripción

Salmón rosado al roquefort con verduras grilladas en aceite de oliva.

### INGREDIENTES DEL SALMÓN GRILLADO

Salmón rosado, sal fina, pimienta molida, aceite de oliva.

### SALSA ROQUEFORT

Crema de leche, roquefort, salsa bechamel.

### VERDURAS GRILLADAS

Zanahoria, morrón rojo, zapallito sin corazón, cebolla, ajo, berenjena sin corazón, sal, pimienta negra molida, aceite de oliva.



**VON TEFILO**

Experiencia gourmet en minutos

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

PESO (GRS.)	PORCIONES	DIÁMETRO (CM.)	ALTO (CM.)
Plato x 300	1	19	4
Plato x 450	1	19	5
Pouch x 450	1		

### ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Mantener a -18° C (180 días desde fecha de elaboración).  
En refrigeración entre 2°C a 5°C hasta 5 días desde la fecha de descongelado.

### ALÉRGENOS

Contiene gluten, huevo y leche.

### REGENERACIÓN / COCINADO

Platos por 300 y 450 grs. en horno microondas  
Entre 6 y 12 minutos a máxima potencia.

Pouch por 450 grs. en agua hirviendo  
Entre 15 y 20 minutos desde que rompe el hervor.

Pouch por 450 grs. en horno microondas  
Colocar el mismo en un plato y hacer cuatro perforaciones con la punta de un tenedor en la cara superior de la bolsa para que salgan los vapores, calentar durante 6 a 12 minutos a máxima potencia. Cortar la bolsa y emplatar.

### EMPAQUE

Cód. Producto	xxxxxx (plato x 300 grs.)	xxxxxx (plato x 450 grs.)	xxxxxx (pouch x 450 grs.)
Presentación	12 unidades por caja	10 unidades por caja	24 unidades por caja
Mat. Empaque	PEBD / Cartón corrugado	PEBD / Cartón corrugado	PEAD / Cartón corrugado
Pallets	54 cajas (648 unidades)	54 cajas (540 unidades)	54 cajas (1296 unidades)

### VALOR NUTRICIONAL

	POR UNIDAD	%VD* (de la porción)
Valor energético	328 Kcal = 1345 kj	16
Carbohidratos (g)	17	6
Proteínas (g)	31	41
Grasas totales(g)	15	26
De las cuales		
Grasas saturadas (g)	7,7	35
Grasas trans (g)	0	---
Fibra alimentaria(g)	4	16
Sodio (mg)	628	26

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

# F I C H A T É C N I C A

## CANELONES DE VERDURA CON SALSA BECHAMEL Y QUESO ROQUEFORT

Marca: VON TEFILO  
Código:

Elaborada por: VON TEFILO

### Descripción

Canelones rellenos de verduras frescas en baño de salsa bechamel y queso roquefort.

### INGREDIENTES DEL RELLENO

Acelga, cebolla, ajo, morrón rojo, perejil, sal fina, pimienta negra molida, ají molido.

### MASA PANQUEQUE

Leche entera, huevo, harina 0000, margarina.

### SALSA BECHAMEL Y QUESO ROQUEFORT

Almidón, nuez moscada, aceite de oliva, crema de leche, roquefort.



# VON TEFILO

Experiencia gourmet en minutos

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

PESO (GRS.)	PORCIONES	DIÁMETRO (CM.)	ALTO (CM.)
Plato x 300	1	19	4
Plato x 450	1	19	5
Pouch x 450	1		

### ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Mantener a -18° C (180 días desde fecha de elaboración).  
En refrigeración entre 2°C a 5°C hasta 5 días desde la fecha de descongelado.

### ALÉRGENOS

Contiene gluten, huevo y leche.

### REGENERACIÓN / COCINADO

**Platos por 300 y 450 grs. en horno microondas**  
Entre 6 y 12 minutos a máxima potencia.

**Pouch por 450 grs. en agua hirviendo**  
Entre 15 y 20 minutos desde que rompe el hervor.

**Pouch por 450 grs. en horno microondas**  
Colocar el mismo en un plato y hacer cuatro perforaciones con la punta de un tenedor en la cara superior de la bolsa para que salgan los vapores, calentar durante 6 a 12 minutos a máxima potencia. Cortar la bolsa y emplatar.

### EMPAQUE

Cód. Producto	xxxxxx (plato x 300 grs.)	xxxxxx (plato x 450 grs.)	xxxxxx (pouch x 450 grs.)
Presentación	12 unidades por caja	10 unidades por caja	24 unidades por caja
Mat. Empaque	PEBD / Cartón corrugado	PEBD / Cartón corrugado	PEAD / Cartón corrugado
Pallets	54 cajas (648 unidades)	54 cajas (540 unidades)	54 cajas (1296 unidades)

### VALOR NUTRICIONAL

	POR UNIDAD	% VD* (de la porción)
Valor energético	286 Kcal = 1192 kj	14
Carbohidratos (g)	27	9
Proteínas (g)	15	20
Grasas totales(g)	12	22
De las cuales		
Grasas saturadas (g)	6,9	31
Grasas trans (g)	0	---
Fibra alimentaria(g)	5	20
Sodio (mg)	561	23

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

# F I C H A T É C N I C A

## PIZZA MUZZARELLA

Marca: VON TEFILO  
Código:

Elaborada por: VON TEFILO

### Descripción

Pizza con queso muzzarella y aceitunas.

### INGREDIENTES DEL SABOR

Queso muzzarella, aceitunas verdes, orégano, aceite de oliva, sal común.

### MASA

Harina 0000, levadura, sal fina, aceite de girasol, azúcar común, agua.



### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

PESO (GRS.)	PORCIONES	DIÁMETRO (CM.)	ALTO (CM.)
750	8	32	3
450	4	22	3

### ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Mantener a -18° C (180 días desde fecha de elaboración).  
En refrigeración entre 2°C a 5°C hasta 5 días desde la fecha de descongelado.

### ALÉRGENOS

Contiene gluten, huevo y leche.

### REGENERACIÓN / COCINADO

Las pizzas se regeneran en horno convencional a 190°C durante 15 minutos.  
Las condiciones para hornear pueden variar dependiendo del tipo y tamaño del equipo.



### EMPAQUE

Cód. Producto	170002 (pizza 8 porciones)	xxxxxx (pizzeta 4 porciones)
Presentación	8 unidades por caja (nº. 3)	8 unidades por caja (nº. 4)
Mat. Empaque	PEBD / Cartón corrugado	PEBD / Cartón corrugado
Pallets	45 cajas (nº. 3 - 360 unidades)	80 cajas (nº. 4 - 640 unidades)


### VALOR NUTRICIONAL


	POR UNIDAD	% VD* (de la porción)
Valor energético	263 Kcal = 1099 kj	13
Carbohidratos (g)	29	10
Proteínas (g)	12	16
Grasas totales(g)	11	20
De las cuales		
Grasas saturadas (g)	4,5	20
Grasas trans (g)	0	---
Fibra alimentaria(g)	1,5	6
Sodio (mg)	280	12

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





Gerente Comercial **Franco E. Jiménez**

 +54 9 3446 58-2157

 [ventasymarketing@vontefilo.com.ar](mailto:ventasymarketing@vontefilo.com.ar)

Departamento de Comercio Exterior

 +54 9 11 5705-8525

 [comex@vontefilo.com.ar](mailto:comex@vontefilo.com.ar)



 Parque Industrial Gualeguaychú Lote 108 - Entre Ríos - Argentina