



DEPARTAMENTO TECNICO

PINABEL S.A.
Camino Ariel 4641 - Montevideo Uruguay
Tel. 2354 0944
@ Correo: hornex@hornex.com.uy
www.hornex.com.uy

Polvo para preparar	
Fainá sabor Tradicional	
 descargar en PDF	
	<p>PRESENTACIONES: Sobres de 250g Rinde 250g (Rinde dos asaderas de fainá de 27cm)</p> <p>DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO: Polvo corredizo de color y olor característico</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL EMPAQUE COMERCIAL: Envase primario: Material trilaminado de 75 micrones (polietileno baja densidad, poliéster metalizado, polipropileno biorientado). Medidas (mm): 340X200</p> <p>CODIGO DE BARRAS DEL PRODUCTO:  7 730910 431955</p> <p>VIDA ÚTIL: 18 meses Conservar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz solar.</p>
Elaborado y distribuido por: PINABEL S.A Reg. I.M. S.R.A. Nº 1436/48 - INDUSTRIA URUGUAYA	

EMPAQUE DE COMERCIALIZACIÓN
 IMAGEN NO DISPONIBLE

EMPAQUE LOGÍSTICO
 IMAGEN NO DISPONIBLE
Caja de cartón corrugado, contiene 72 unidades. 6 Fundas x 12 (empaque de comercialización) Peso bruto (kg): 18.400

**DEPARTAMENTO TECNICO**

PINABEL S.A.
Camino Ariel 4641 - Montevideo Uruguay
Tel. 2354 0944
@ Correo: hornex@hornex.com.uy
www.hornex.com.uy

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 50 g de producto en polvo (1/2 taza de té)			Porción PLC** 50g	
	Cantidad por porción de polvo	% VD (*)	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	190 kcal = 786 kJ	9	205 kcal = 856 kJ	9
Carbohidratos (g)	34 g	11	34 g	11
Proteínas (g)	7.7 g	10	7.7 g	10
Grasas totales (g)	2.6 g	5	4.3 g	8
Grasas saturadas (g)	0 g	0	0.2 g	1
Grasas trans (g)	0 g	-	0 g	-
Fibra alimentaria (g)	1.4 g	6	1.4 g	6
Sodio (mg)	75 mg	3	75 mg	3

(*) % 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.

(**) PLC: Producto listo para el consumo según las instrucciones del envase.

MODO DE PREPARACION

- 1 Precalentar el horno a potencia máxima.
- 2 Mezclar en un recipiente los 700ml de agua y la mezcla del fainá.
- 3 Mezclar bien sin dejar grumos y reservar.
- 4 Mientras dejamos reposar la mezcla, colocar en el horno ya precalentado una asadera redonda de 27cm con 4 cucharadas de aceite y dejar 3 a 5 minutos.
- 5 Pasados los minutos retirar del horno la asadera y verter la mitad de la mezcla reservada, llevamos nuevamente al horno.
- 6 Cocinar por 30 minutos a potencia máxima.
- 7 Repetir esta operación para hacer el segundo fainá (pasos 4,5 y 6) utilizando la otra mitad de la mezcla y las 4 cucharadas restantes del aceite.

INGREDIENTES:

Harina de garbanzo, harina de arroz, pimienta negra, estabilizante, goma xántrica (INS 415).



DEPARTAMENTO TECNICO

PINABEL S.A.
Camino Ariel 4641 - Montevideo Uruguay
Tel. 2354 0944
@ Correo: hornex@hornex.com.uy
www.hornex.com.uy

Polvo para preparar	
Fainá sabor Cheddar y Bacon	HOJA TECNICA
	descargar en PDF
	<p>PRESENTACIONES: Sobres de 250g Rinde 250g (Rinde dos asaderas de fainá de 27cm)</p> <p>DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO: Polvo corredizo de color y olor característico</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL EMPAQUE COMERCIAL: Envase primario: Material trilaminado de 75 micrones (polietileno baja densidad, poliéster metalizado, polipropileno biorientado). Medidas (mm): 340X200</p> <p>CODIGO DE BARRAS DEL PRODUCTO:  7 730910 431979</p> <p>VIDA ÚTIL: 18 meses Conservar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz solar.</p>
Elaborado y distribuido por: PINABEL S.A Reg. I.M. S.R.A. Nº 1436/48 - INDUSTRIA URUGUAYA	

EMPAQUE DE COMERCIALIZACIÓN
 IMAGEN NO DISPONIBLE

EMPAQUE LOGÍSTICO
 IMAGEN NO DISPONIBLE
Caja de cartón corrugado, contiene 96 unidades. 8 displays (empaquete de comercialización) Medidas LxAxH (cm) 53x37x18 Peso bruto (kg): 8.100



DEPARTAMENTO TECNICO

PINABEL S.A.
Camino Ariel 4641 - Montevideo Uruguay
Tel. 2354 0944
@ Correo: hornex@hornex.com.uy
www.hornex.com.uy

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 50 g (1/2 taza de té)		
Porción por envase: 5		
	100 g	Porción
Energía (kcal)	378	189
Proteínas (g)	16	7.8
Grasa total (g)	6.0	3.0
Grasas saturadas (g)	0.6	0.3
Grasas monoinsaturadas (g)	1.2	0.6
Grasas poliinsaturadas (g)	2.4	1.2
Colesterol (g)	0.0	0.0
Hidratos de carbono (mg)	66	33
Azúcares totales (g)	8.2	4.1
Sodio (g)	596	298

(*) % 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.

(**) PLC: Producto listo para el consumo según las instrucciones del envase.

INGREDIENTES:

Harina de garbanzo, harina de arroz, queso cheddar, cloruro de sodio, pimienta negra, saborizantes.

MODO DE PREPARACION

- 1 Precalentar el horno a potencia máxima.
- 2 Mezclar en un recipiente los 600ml de agua y la mezcla del fainá.
- 3 Mezclar bien sin dejar grumos y reservar.
- 4 Mientras dejamos reposar la mezcla, colocar en el horno ya precalentado una asadera redonda de 27cm con 4 cucharadas de aceite y dejar 3 a 5 minutos.
- 5 Pasados los minutos retirar del horno la asadera y verter la mitad de la mezcla reservada, llevamos nuevamente al horno.
- 6 Cocinar por 30 minutos a potencia máxima.
- 7 Repetir esta operación para hacer el segundo fainá (pasos 4,5 y 6) utilizando la otra mitad de la mezcla y las 4 cucharadas restantes del aceite.



DEPARTAMENTO TECNICO

PINABEL S.A.
Camino Ariel 4641 - Montevideo Uruguay
Tel. 2354 0944
@ Correo: hornex@hornex.com.uy
www.hornex.com.uy

Polvo para preparar	
Fainá sabor Espinaca	
 descargar en PDF	
	<p>PRESENTACIONES: Sobres de 250g Rinde 250g (Rinde dos asaderas de fainá de 27cm)</p> <p>DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO: Polvo corredizo de color y olor característico</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL EMPAQUE COMERCIAL: Envase primario: Material trilaminado de 75 micrones (polietileno baja densidad, poliéster metalizado, polipropileno biorientado). Medidas (mm): 340X200</p> <p>CODIGO DE BARRAS DEL PRODUCTO:  7 730910 431962</p> <p>VIDA ÚTIL: 18 meses Conservar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz solar.</p>
Elaborado y distribuido por: PINABEL S.A Reg. I.M. S.R.A. Nº 1436/48 - INDUSTRIA URUGUAYA	

EMPAQUE DE COMERCIALIZACIÓN
 IMAGEN NO DISPONIBLE

EMPAQUE LOGÍSTICO
 IMAGEN NO DISPONIBLE
Caja de cartón corrugado, contiene 72 unidades. 6 Fundas x 12 (empaque de comercialización) Peso bruto (kg): 18.400

**DEPARTAMENTO TECNICO**

PINABEL S.A.
Camino Ariel 4641 - Montevideo Uruguay
Tel. 2354 0944
@ Correo: hornex@hornex.com.uy
www.hornex.com.uy

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 50 g de producto en polvo (1/2 taza de té)			Porción PLC** 50g	
	Cantidad por porción de polvo	% VD (*)	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	188 kcal = 786 kJ	10	205 kcal = 856 kJ	10
Carbohidratos (g)	33 g	11	33 g	11
Proteínas (g)	8.3 g	11	8.3 g	11
Grasas totales (g)	2.7 g	5	4.5 g	8
Grasas saturadas (g)	0 g	0	0.2 g	1
Grasas trans (g)	0 g	-	0 g	-
Fibra alimentaria (g)	1.5 g	6	1.5 g	6
Sodio (mg)	95 mg	4	95 mg	4

(*) % 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.

(**) PLC: Producto listo para el consumo según las instrucciones del envase.

MODO DE PREPARACION

- 1 Precalentar el horno a potencia máxima.
- 2 Mezclar en un recipiente los 600ml de agua, 4 cucharadas de aceite y la mezcla del fainá.
- 3 Mezclar bien sin dejar grumos y reservar.
- 4 Mientras dejamos reposar la mezcla, colocar en el horno ya precalentado una asadera redonda de 27cm con 4 cucharadas de aceite y dejar 3 a 5 minutos.
- 5 Pasados los minutos retirar del horno la asadera y verter la mitad de la mezcla reservada, llevamos nuevamente al horno.
- 6 Cocinar por 30 minutos a potencia máxima.
- 7 Repetir esta operación para hacer el segundo fainá (pasos 4,5 y 6) utilizando la otra mitad de la mezcla y las 4 cucharadas restantes del aceite.

INGREDIENTES:

Harina de garbanzo, harina de arroz, espinaca deshidratada, pimienta negra.