



## DEPARTAMENTO TECNICO

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

PREMEZCLA para preparar

# PIZZA

## HOJA TECNICA



[descargar en PDF](#)



### PRESENTACIONES:

Peso neto 320 gr.

1 paquete rinde 1 pizza (250 gr aproximadamente) en una tortera redonda de 27 cm de diámetro

### DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO:

Polvo corredizo de color y olor característico

### DESCRIPCIÓN DEL EMPAQUE COMERCIAL

Envase primario: Material bilaminado de 75 micrones (polietileno baja densidad, polipropileno biorientado).

Envase secundario: Caja de cartulina impresa

### CODIGO DE BARRAS DEL PRODUCTO



7730910431313

### VIDA ÚTIL

18 meses

Conservar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz solar.

Elaborado por Reg.: I.M. S.R.A. Nº 17612 - Distribuye: PINABEL S.A.  
Reg. I.M. S.R.A. Nº 1436/59 - INDUSTRIA URUGUAYA

## EMPAQUE DE COMERCIALIZACIÓN

NO

## EMPAQUE LOGÍSTICO



IMAGEN NO DISPONIBLE

Caja de cartón corrugado conteniendo 12 unidades

Medidas LxAxH (cm): 40.5 x 22.5 x 22      Peso bruto (kg):

ACT122022

**DEPARTAMENTO TECNICO**

**PINABEL S.A.**  
Camino Ariel 4641 - Montevideo Uruguay  
Tel. 2354 0944  
@ Correo: hornex@hornex.com.uy  
[www.hornex.com.uy](http://www.hornex.com.uy)

**INFORMACION NUTRICIONAL**

Porción: 50 g (5 cucharadas soperas)

Porción PLC\*\*: 60 g (1 porción)

	Cantidad por porción	% VD (*)	Cantidad por porción de PLC (**)	% VD (*)
Valor energético	<b>211 kcal = 883 kJ</b>	11	<b>217 kcal = 908 kJ</b>	11
Carbohidratos (g)	<b>30</b>	10	<b>32</b>	11
Proteínas (g)	<b>3,6</b>	5	<b>3,6</b>	5
Grasas totales (g)	<b>8,3</b>	15	<b>8,3</b>	15
Grasas saturadas (g)	<b>0</b>	0	<b>0</b>	0
Grasas trans (g)	<b>0</b>	-	<b>0</b>	-
Fibra alimentaria (g)	<b>1,2</b>	5	<b>1,2</b>	5
Sodio (mg)	<b>157</b>	7	<b>157</b>	7

(\*) % 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 preparado según las instrucciones del envase.

**MODO DE PREPARACION, DOS FORMAS****Receta Exquisita**

- 1 Mezclar y disolver en 50 cc de leche tibia con un sobre entero de levadura pakmaya 11g y una cucharada de azúcar y dejar fermentar
- 2 En un recipiente profundo tamizar la pre mezcla (1 de los sobres) con media cucharada de sal (tamaño café)
- 3 Formar una corona y en el centro agregar 5 cucharadas soperas de aceite, 35 cc de leche tibia, medio huevo y la levadura previamente fermentada. Con una cuchara incorporar de afuera hacia dentro la mezcla. Luego amasar hasta obtener una masa homogénea.
- 4 Aceitar asadera y estirar la masa, reposar por 15 minutos.
- 5 Precalentar horno a 220 °C
- 6 Colocar la Salsa en la masa y hornear por 15 minutos aproximadamente.

**Receta fácil**

- 1 Disolver 11 grs de levadura seca con 4g de (1cta) de azúcar y 100 ml (1/2 taza) de agua tibia. Dejar fermentar por 10 minutos
- 2 Colocar en un recipiente profundo 160 gr (1 de los sobres) de la pre mezcla en polvo, y la levadura previamente fermentada.
- 3 Comenzar a amasar hasta obtener una preparación homogénea. Volcar a la mesada, se sugiere adicionar una cucharadita de harina de

**INGREDIENTES:**

Harina de arroz, almidón de maíz, leche descremada, harina de soja, cloruro de sodio, emulsionantes: lecitina (INS 322), monoglicéridos de ácidos grasos (INS 471), estabilizante: goma xántica (INS 415)

seguir agregando una cucharada de harina de arroz a la superficie de amasado para facilitar la formación de la masa.

- 4 Colocar en una asadera para pizza previamente aceitada, colocando sobre la masa una o dos cucharadas de aceite. Estirar
- 5 Dejar descansar en un lugar cálido (25-30 °C) t tapado por 30 a 40 minutos
- 6 6- Pre cocinar la mezcla de 10 a 15 minutos a 165 – 170 °C en horno previamente pre calentado a 180 °C. Luego cubrir con salsa y hornear aproximadamente 20 a 25 minutos hasta que quede bien cocida.

**1 TAZA = 200 ML**