




DEPARTAMENTO TECNICO

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

<b>Polvo para preparar</b>		<b>HOJA TECNICA</b>	
<b>Salsa Cracovia</b>			
	PRESENTACIONES:	Sobres de 40 g Rinde 4 platos	
	DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO:	Polvo corredizo de color y olor característico	
	DESCRIPCIÓN DEL EMPAQUE COMERCIAL	Envase primario: Material trilaminado de 75 micrones (polietileno baja densidad, poliéster metalizado, polipropileno biorientado). Medidas (mm): 145x110	
	CODIGO DE BARRAS DEL PRODUCTO	 7 730910 431856	
	VIDA ÚTIL	18 meses Conservar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz solar.	
Elaborado y distribuido por: PINABEL S.A Reg. I.M. S.R.A. Nº 1436/88 - INDUSTRIA URUGUAYA			

<b>EMPAQUE DE COMERCIALIZACIÓN</b>
 IMAGEN NO DISPONIBLE
Display impreso de cartulina que contiene 12 unidades. Medidas LxAxH (cm):           Peso total (g):

<b>EMPAQUE LOGÍSTICO</b>
 IMAGEN NO DISPONIBLE
Caja de cartón corrugado conteniendo 96 unidades 8 displays (empaque de comercialización) Medidas LxAxH (cm) 430 x 330 x 145           Peso bruto (kg):

**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: 1.8 g de producto en polvo = 1/2 cucharada de te****(Porción PLC(\*\*) = 20 g = 2 cucharas soperas)**

	Cantidad por porción de producto en polvo	% VD (*)	Cantidad por porción de PLC (**)	% VD (*)
Valor energético	<b>4.4 kcal = 18 KJ</b>	1	<b>14 kcal = 60 KJ</b>	1
Carbohidratos (g)	<b>1</b>	0	<b>1,8</b>	1
Azúcares (g)	<b>0</b>	-	<b>0,9</b>	-
Proteínas (g)	<b>0</b>	-	<b>0,6</b>	1
Grasas totales (g)	<b>0</b>	0	<b>0</b>	1
Grasas saturadas (g)	<b>0</b>	0	<b>0,3</b>	0
Grasas trans (g)	<b>0</b>	-	<b>0</b>	-
Fibra alimentaria (g)	<b>0</b>	0	<b>0</b>	0
Sodio (mg)	<b>0</b>	2	<b>9,2</b>	0

(\*) % 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**

- 1 Una vez que los fideos o pasta fresca estan casi listos, poner a fuego medio en una cacerola 400 ml de leche (2 tazas), inmediatamente vaciar el contenido del paquete en la cacerola.
- 2 Revolver continuamente hasta que espese y no queden grumos, para que se hidraten bien los vegetales naturales.
- 3 Una vez que espese, apagar el fuego y dejar reposar en la cacerola mientras se cuelean los fideos y se pasan a la fuente donde se servirán. Agregar la salsa directamente y remover de manera que recubra totalmente la preparación.

**INGREDIENTES:**

Almidón de maíz, vegetales deshidratados (espinaca, cebolla, morrón, tomate), almidón de maíz modificado, maltodextrina, mezcla en polvo con aceite de palma (aceite refinado de palma, jarabe de glucosa, proteína de la leche, antihumectante (INS 551)), inulina, nuez moscada, pimienta blanca, emulsionante: lecitina de soja, saborizantes.



## 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

# Salsa Dorata

## HOJA TECNICA



[descargar en PDF](#)



### PRESENTACIONES:

Sobres de 40 g  
Rinde 4 platos

### DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO:

Polvo corredizo de color y olor característico

### DESCRIPCIÓN DEL EMPAQUE COMERCIAL

Envase primario: Material trilaminado de 75 micrones (polietileno baja densidad, poliéster metalizado, polipropileno biorientado).  
Medidas (mm): 145x110

### CODIGO DE BARRAS DEL PRODUCTO



### VIDA ÚTIL

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

Elaborado y distribuido por: PINABEL S.A  
Reg. I.M. S.R.A. Nº 1436/87 - INDUSTRIA URUGUAYA

## EMPAQUE DE COMERCIALIZACIÓN



IMAGEN NO DISPONIBLE

Display impreso de cartulina que contiene 12 unidades.  
Medidas LxAxH (cm):           Peso total (g):

## EMPAQUE LOGÍSTICO



IMAGEN NO DISPONIBLE

Caja de cartón corrugado conteniendo 96 unidades  
8 displays (empaque de comercialización)  
Medidas LxAxH (cm) 430 x 330 x 145           Peso bruto (kg):

**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: 2 g de producto en polvo = 1/2 cucharada de te****(Porción PLC(\*\*) = 20 g = 2 cucharas soperas)**

	Cantidad por porción de producto en polvo	% VD (*)	Cantidad por porción de PLC (**)	% VD (*)
Valor energético	<b>6.9 kcal = 29 KJ</b>	0	<b>17 kcal = 70 KJ</b>	1
Carbohidratos (g)	<b>1,5</b>	1	<b>2,4</b>	1
Azúcares (g)	<b>0,3</b>	-	<b>1,1</b>	-
Proteínas (g)	<b>0</b>	-	<b>0,6</b>	1
Grasas totales (g)	<b>0</b>	0	<b>0</b>	0
Grasas saturadas (g)	<b>0</b>	0	<b>0,3</b>	1
Grasas trans (g)	<b>0</b>	-	<b>0</b>	-
Fibra alimentaria (g)	<b>0</b>	0	<b>0</b>	0
Sodio (mg)	<b>0</b>	0	<b>11</b>	0

(\*) % 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**

- 1 Una vez que los fideos o pasta fresca estan casi listos, poner a fuego medio en una cacerola 400 ml de leche (2 tazas), inmediatamente vaciar el contenido del paquete en la cacerola.
- 2 Revolver continuamente hasta que espese y no queden grumos, para que se hidraten bien los vegetales naturales.
- 3 Una vez que espese, apagar el fuego y dejar reposar en la cacerola mientras se cuelean los fideos y se pasan a la fuente donde se servirán. Agregar la salsa directamente y remover de manera que recubra totalmente la preparación.

**INGREDIENTES:**

Almidón de maíz, vegetales deshidratados (zanahoria, puerro), almidón de maíz modificado, maltodextrina, mezcla en polvo con aceite de palma (aceite refinado de palma, jarabe de glucosa, proteína de la leche, antihumectante (INS 551)), inulina, nuez moscada, pimienta blanca, emulsionante: lecitina de soja, saborizantes, colorantes: INS 160b, INS 100i.



**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: 1.8 g de producto en polvo = 1/2 cucharada de te****(Porción PLC(\*\*) = 20 g = 2 cucharas soperas)**

	Cantidad por porción de producto en polvo	% VD (*)	Cantidad por porción de PLC (**)	% VD (*)
Valor energético	<b>4.6 kcal = 19 KJ</b>	0	<b>15 kcal = 61 KJ</b>	1
Carbohidratos (g)	<b>1</b>	0	<b>1,9</b>	1
Azúcares (g)	<b>0</b>	-	<b>0,9</b>	-
Proteínas (g)	<b>0</b>	-	<b>0,6</b>	1
Grasas totales (g)	<b>0</b>	0	<b>0</b>	1
Grasas saturadas (g)	<b>0</b>	0	<b>0,3</b>	0
Grasas trans (g)	<b>0</b>	-	<b>0</b>	-
Fibra alimentaria (g)	<b>0</b>	0	<b>0</b>	0
Sodio (mg)	<b>0</b>	0	<b>9,2</b>	0

(\*) % 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**

- 1 Una vez que los fideos o pasta fresca estan casi listos, poner a fuego medio en una cacerola 400 ml de leche (2 tazas), inmediatamente vaciar el contenido del paquete en la cacerola.
- 2 Revolver continuamente hasta que espese y no queden grumos, para que se hidraten bien los vegetales naturales.
- 3 Una vez que espese, apagar el fuego y dejar reposar en la cacerola mientras se cuelean los fideos y se pasan a la fuente donde se servirán. Agregar la salsa directamente y remover de manera que recubra totalmente la preparación.

**INGREDIENTES:**

Almidón de maíz, vegetales deshidratados (cebolla, morrón, tomate), almidón de maíz modificado, maltodextrina, mezcla en polvo con aceite de palma (aceite refinado de palma, jarabe de glucosa, proteína de la leche, antihumectante (INS 551)), inulina, nuez moscada, pimienta blanca, emulsionante: lecitina de soja, saborizantes, colorantes: INS 124, INS 102, INS 123, INS 132