



EMPANADAS RECTANGULARES

De 800gr (carne, atún, bacalao, bacalao con pasas, zamburiñas)
De 1760gr (carne, atún, zamburiñas)
De 3560gr (carne, atún)



	PESO UNIDAD PRECOCIDO	MEDIDAS CAJAS	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET	TEMPERATURA CONSERVACIÓN	TIEMPO DE DESCONGELACIÓN	TEMPERATURA DE COCCIÓN	TIEMPO COCCIÓN
1	800gr	395x295x78	4	160	-18°C	60'	180°C	18'-20'
2	1760gr	395x295x78	2	160	-18°C	75'	180°C	23'-25'
3	3560gr	590x400x110	3	40	-18°C	120'	180°C	26'-28'



EMPANADAS REDONDAS

De 600gr (carne, atún, bacalao, pollo, bacalao con pasas, zamburiñas)
De 1200gr (carne, atún, bacalao con pasas, pollo, bacalao, zamburiñas)

	PESO UNIDAD PRECOCIDO	MEDIDAS CAJAS	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET	TEMPERATURA CONSERVACIÓN	TIEMPO DE DESCONGELACIÓN	TEMPERATURA DE COCCIÓN	TIEMPO COCCIÓN
1	600gr	260x260x150	4	144	-18°C	60'	180°C	18'-20'
2	1200gr	340x340x150	4	60	-18°C	90'	180°C	23'-25'

NUESTROS RELLENOS



① **EMPANADILLAS CLÁSICAS**
De 60gr (carne, atún, mediterránea)



② **EMPANADILLAS CLÁSICAS**
De 155gr (carne, atún, mediterránea)



③ **EMPANADILLA PIZZA**
De 155gr



③ **EMPANADILLA BOLOÑESA**
De 155gr



③ **EMPANADILLA JAMÓN Y QUESO**
De 155gr

	PESO UNIDAD PRECOCIDO	MEDIDAS CAJAS	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET	TEMPERATURA CONSERVACION	TIEMPO DE DESCONGELACION	TEMPERATURA DE COCION	TIEMPO COCION
1	60gr	360x210x165	72	132	-18°C	30'	180°C	15'-17'
2	155gr	360x210x165	36	132	-18°C	30'	180°C	15'-17'
3	155gr	360x210x165	36	132	-18°C	30'	180°C	15'-17'

