



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 BIZCOCHUELO sabor CHOCOLATE		HOJA TECNICA descargar en PDF 
	PRESENTACIONES:	Peso neto 500 gr. Rinde 800 gr. en 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 trilaminado de 75 micrones (polietileno baja densidad, poliéster metalizado, polipropileno biorientado). Envase secundario: Caja de cartulina impresa
	CODIGO DE BARRAS DEL PRODUCTO	 7 730910 431252
	VIDA ÚTIL	12 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 1436/54 - INDUSTRIA URUGUAYA		

EMPAQUE DE COMERCIALIZACIÓN
<u>NO</u>

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): 6.285

**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: 40 g (4 cucharadas soperas)****Porcion PLC**: 60 g (1 porción)**

	Cantidad por porción	% VD (*)	Cantidad por porcion de PLC (**)	% VD (*)
Valor energético	142 kcal = 594 kJ	7	224 kcal = 937 kJ	11
Carbohidratos (g)	31	10	32	11
Proteínas (g)	1	1	3	4
Grasas totales (g)	1.4	3	9.6	17
Grasas saturadas (g)	0	0	1.3	6
Grasas trans (g)	0	-	0	-
Fibra alimentaria (g)	0.8	3	0	0
Sodio (mg)	65	3	85	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 preparado según las instrucciones del envase.

MODO DE PREPARACION

- 1 Batir 4 huevos hasta que queden esponjosos.
- 2 Agregar sin dejar de batir 500 g del polvo para preparar Bizcochuelo de Chocolate Hornex junto con 100 ml (1/2 taza) de agua (o leche) y 80 ml (8 cucharadas) de aceite.
- 3 Batir a velocidad máxima por 7-8 minutos.
- 4 Colocar en molde enmantecado de 24 a 27 cm de diámetro
- 5 Cocinar en horno precalentado a 180 °C por 40-50 minutos.

1 TAZA = 200 ML**INGREDIENTES:**

Azúcar, almidón de maíz, fécula de papa, cacao, sal, agente de volumen (jarabe de clucosa, harina de soja, emulsionantes: INS 472b, INS 477, estabilizante: INS 450), emulsionante: INS 471, leudantes químicos: INS 500ii, INS 450iii, INS 341i, saborizantes, colorante: INS 150a, estabilizante: INS 415.