



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 trilaminado de 75 micrones (polietileno baja densidad, poliéster metalizado, polipropileno biorientado).

Envase secundario: Caja de cartulina impresa

CODIGO DE BARRAS DEL PRODUCTO



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 1436/59 - 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):

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

	Cantidad por porción	% VD (*)	Cantidad por porcion de PLC (**)	% VD (*)
Valor energético	211 kcal = 883 kJ	11	217 kcal = 908 kJ	11
Carbohidratos (g)	30	10	32	11
Proteínas (g)	3.6	5	3.6	5
Grasas totales (g)	8.3	15	8.3	15
Grasas saturadas (g)	0	0	0	0
Grasas trans (g)	0	-	0	-
Fibra alimentaria (g)	1.2	5	1.2	5
Sodio (mg)	157	7	157	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

- 1 Disolver 8g de levadura seca con 4g (1 cta.) de azúcar y 100 ml (1/2 taza) de agua tibia. Dejar fermentar por 10 minutos.
- 2 Colocar en un recipiente profundo 160g (1 de los sobres) de la mezcla en polvo, y la levadura previamente fermentada.
- 3 Mezclar bien hasta lograr una textura uniforme (se puede preparar con batidora)
- 4 Colocar la mezcla en una asadera para pizza, previamente aceitada cubriendo toda su superficie en forma pareja y pintar la mezcla con 1 o 2 cucharadas de aceite
- 5 Dejar leudar tapado en lugar cálido (25-30°C) de 30 a 40 minutos
- 6 Pre-cocinar la mezcla 15 minutos a 165-170°C en horno previamente precalentado a 260°C. Luego cubrir con salsa y hornear por 40-50 minutos.

1 TAZA = 200 ML

INGREDIENTES:

Almidón de maíz, harina de soja, sal, grasa vegetal en polvo, dextrosa, emulsionantes: INS 322, INS 471 y estabilizante: INS 464