



## Mix Churros

**PREPARADO COMPLETO PARA LA ELABORACIÓN DE CHURROS Y BUÑUELOS  
SIN GLUTEN APTO PARA CELÍACOS**

### **CARACTERÍSTICAS:**

- Fácil y rápida elaboración
- Incluye todos los ingredientes.
- Sólo hay que añadir agua
- Excelente textura y baja absorción de aceite.
- Sabor exquisito y ligero nada empalagoso
- Adecuado también para todo tipo de masas fritas, berlinas, chuchos etc

### **RECETA CHURROS y BUÑUELOS**

**Mix Churros** ..... , **500 gramos**  
Agua tibia (40-45°C)..... ..500 ml (1/2 de litro)

#### **Procedimiento** (tiempo estimado 15-20 minutos)

Amasar hasta masa uniforme

Trasvasar la masa a una manga pastelera

Dejar reposar la masa en la manga durante 10-15 minutos

Precalentar previamente el aceite de freír a 180°C

Formar los churros sobre el aceite con ayuda de la manga

Para buñuelos apoyar la punta de la manga sobre una cuchara o espátula impregnada en aceite para dar una forma redondeada a la masa antes de depositar en el aceite caliente

Freír dando la vuelta a las piezas durante dos o tres minutos o hasta el punto deseado

Dejar enfriar en una bandeja sobre servilleta de papel , decorar al gusto con azúcar molido por ejemplo y listo para comer.

**INGREDIENTES:** Almidón de maíz, harina de arroz, harina de patata, dextrosa, aceite de oliva extra virgen, levadura, sal, estabilizantes: E-415, E-464, E-460i, E-410, y aromas.



## PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

Recuento total :	Max. $1 \times 10^6$ cfu/g
Mohos	Max. 200 cfu/g
Salmonella	Negativo en 25 g

**ENVASE:** Disponible en bolsas de ½ kg y 1 Kg

**ALMACENAMIENTO:** Mantener en lugar fresco y seco.

**CADUCIDAD:** 12 meses en su envase original cerrado.

## INFORMACION NUTRICIONAL

Valores promedio por cada 100 g

<b>Valor calórico</b>	<b>1503 kJ / 354 kcal</b>
<b>Proteínas (Nx6,25)</b>	<b>5,80 g</b>
<b>Carbohidratos</b>	<b>78,50 g</b>
De los cuales sacarosa son	<b>4,00 g</b>
<b>Grasa</b>	<b>1,96 g</b>
De la cual es saturada	<b>0,20 g</b>
<b>Fibra</b>	<b>1,00 g</b>
<b>Sodio</b>	<b>0,70 g</b>

## DECLARACIÓN DE ALERGENOS (\*)

ALERGENO	Ausencia/Presencia
Cereales que contengan glúten y productos derivados (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) (**)	Ausencia
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausencia
Huevos y productos a base de huevo	Ausencia
Pescado y productos a base de pescado	Ausencia
Cacahuets y productos a base de cacahuets	Ausencia
Soja y productos a base de soja	Ausencia
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Ausencia
Apio y productos derivados	Ausencia
Mostaza y productos derivados	Ausencia
Frutos de cáscara : almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia, y nueces de Australia y productos derivados.	Ausencia
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Ausencia
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>	Ausencia
Altramuces y productos a base de altramuces	Ausencia
Moluscos y productos a base de moluscos	Ausencia

(\*) Sustancias citadas en el Anexo de la Directiva 2003/89/CE del Parlamento Europeo y del Consejo la Directiva 2006/142/CE.

(\*\*) Contenido en gluten inferior a 10 ppm