



PELLETS A BASE DE MAIZ	CONITOS				PLANCHITAS		NACHOS	
	Maiz Lisos	Maiz troquelados	Maiz lisas	Maiz troqueladas	de Chia	Salvado		
CÓDIGO DE PRODUCTO	12	11	20	23	15	16		
CONDICIONES DE FRITURA	185-190 °c 40 s	185-190 °c 40 s	185-190 °c 40 s	185-190 °c 40 s	180 °c 1 m	180 °c 1 m		
ABSORCIÓN DE ACEITE	35%	35%	34%	34%	28%	28%		
DENSIDAD APARENTE (PRODUCTO FRITO)	60-70 g/l	60-70 g/l	60-70 g/l	60-70 g/l	77-87 g/l	77-87 g/l		

PELLETS A BASE DE PAPA	PLANCHITA Troquelada de papa	
CÓDIGO DE PRODUCTO	22	
CONDICIONES DE FRITURA	180°c 20 s	
ABSORCIÓN DE ACEITE	34%	
DENSIDAD APARENTE (PRODUCTO FRITO)	77-87 g/l	

PELLETS A BASE DE TRIGO	REJILLA	PANCETITA	ARO	RUEDA
CÓDIGO DE PRODUCTO	27	28	29	30
CONDICIONES DE FRITURA	185 -190°c 20 s	185 -190°c 40 s	185 -190°c 20 s	190°c 20 s
ABSORCIÓN DE ACEITE	30%	34%	30%	25%*
DENSIDAD APARENTE (PRODUCTO FRITO)	60-70 g/l	60-70 g/l	20-42 g/l	45-65 g/l



WWW.INCALFOOD.COM  
 info@incalfood.com  
 Parque Ind. Hudson, Berazategui,  
 Bs As – Argentina