



## Berlys lanza al mercado sus nuevas empanadillas argentinas: 'Criolla' y de 'Pollo'

28-01-2015

La empanadilla argentina 'Criolla' está elaborada con la tradicional masa argentina tipo pan, más blanda y menos crujiente que la de las empanadillas españolas, con un sabor y textura inconfundibles. Su relleno se cocina siguiendo fielmente la receta argentina con carne de ternera como ingrediente básico, cebolla, pimiento rojo y verde, huevo y aceituna, aderezado con una combinación de especias a base de comino, cilantro y orégano que le aportan su característico sabor.

La empanadilla argentina de 'Pollo' es igual que la 'Criolla' en cuanto a su masa y cocinado de relleno, pero en ésta, el ingrediente base es la carne de pollo. Las dos especialidades cuentan con rellenos muy abundantes, ya que ocupan casi la mitad del volumen de la pieza, teniendo en cuenta que su peso es de 95 g.

Otra de las características de estas empanadillas es su cierre, más conocido en argentina como 'repulgue', que consiste en hacer una pequeña doblez de la masa con los dedos pulgar e índice que sólo pueden realizar manos expertas, como las de los operarios de Berlys, especialmente formados para esta labor. Estas dos variedades se distinguen también por su tipo de cierre, mientras que la 'Criolla' presenta un cierre lateral trenzado, la de 'Pollo' lleva en su parte superior un cierre en forma de cresta.

Por sus características, estas empanadillas son productos muy polivalentes para su venta y servicio en panaderías, pastelerías, tiendas especializadas y en establecimientos de hostelería y restauración. Para comer en casa o fuera, para tomar en la cafetería o en la oficina... a media mañana, para el almuerzo, el *brunch*, la cena o cuando se necesite reponer energía, las nuevas empanadillas argentinas de Berlys son un gran reclamo para el consumidor por su aspecto y sabor irresistibles. Por ello es importante que ocupen un lugar destacado en la exposición de producto.

De sencillo acabado, es necesario que se descongelen completamente a temperatura ambiente antes de su entrada en el horno para obtener un producto único y delicioso, como son las auténticas empanadillas argentinas, que además, una vez terminadas, se conservan en refrigeración en óptimas condiciones durante tres días.

[www.berlys.es](http://www.berlys.es)