



 **Omega 3 - 6**  
contiene aceite de chia

 **Grasas Trans**

Il Sole es una empresa conformada por profesionales de la Tecnología de Alimentos. Su premisa original y motivadora es la que marcó el camino. Desarrollar productos ultracongelados precocidos que además de ricos, sanos y nutritivos, fueran una práctica solución gastronómica libre de gluten para personas celíacas. El ultracongelado también permite que los productos puedan permanecer sin conservantes hasta 6 meses en el freezer. De este modo sólo se utiliza lo que se desea consumir, manteniendo todas las propiedades nutricionales, de textura y sabor. Así, la familia puede contar con un delicioso plato sin gluten en su mesa en cuestión de minutos.

[info@ilsole.com.ar](mailto:info@ilsole.com.ar) - [www.ilsole.com.ar](http://www.ilsole.com.ar)

011 4703-1673



## Bocaditos de pollo rebozados

Nuestros exquisitos bocaditos de pollo de primera calidad son una tentación para chicos y grandes. Se pueden disfrutar solos o acompañados con lo que más le guste.

**Ingredientes:**

Pollo, fécula de mandioca, harina de arroz, semita de maíz, huevos, levadura, aceite, azúcar, sal, pimienta, leudantes (bicarbonato de sodio y ácido tartárico) y ajo.

**Instrucciones:** En horno convencional, precaliéntelo a temperatura media / máxima durante 10 minutos. Sin descongelar coloque los bocaditos de pollo sobre una asadera apropiada sin necesidad de aceitar. Cocínelos de 7 a 8 minutos de cada lado.

En una freidora, caliente el aceite a 180° C. Fría durante 3 minutos aproximadamente.



**Información nutricional: Porción 130 g ( 8 unidades). 3 porciones por envase**

**Valor energético 279 kca l = 1166 kJ (14 %VD); Carbohidratos 13 g (4,5 %VD); Proteínas 14 g ( 18 %VD); Grasas totales 19 g (35 %VD); Grasas saturadas 4,8 g (22 %VD); Grasas trans 0 g; Fibra alimentaria 1,7 g (7 %VD); Sodio 104 mg (4,3%VD).**

\* Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal o 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.



## Ravioles de pollo y verdura

Nuestros ravioles están rellenos de la más fresca verdura y pollo de primera calidad.

Ingredientes:

Fécula de mandioca, harina de arroz, acelga, pollo, cebolla, leche en polvo, sal, leudantes (bicarbonato de sodio, ácido tartárico), pimienta.

Instrucciones:

Vuelque el contenido del paquete sin descongelar en una olla con abundante agua hirviendo y sal a gusto (Secreto: para lograr una excelente cocción se aconseja 1 litro de agua por cada 100grs. de pasta). Cocine de 3 a 5 minutos, cuélelos y sívalos. Recomendamos no descongelar para cocinar.

Sugerencia: Te aconsejamos probar algunas de nuestras tentadoras recetas



**Información nutricional: Porción 100 g (1 plato hondo). 3 porciones por envase**

Valor energético 221 kca l = 925 kJ ( 11%VD); Carbohidratos 36 g ( 12 %VD);  
Proteínas 4,3 g ( 5,7 %VD); Grasas totales 6,7 g ( 12 %VD); Grasas saturadas 1,2 g ( 5,3 %VD);  
Grasas trans 0 g; Fibra alimentaria 0 g; Sodio 54 mg ( 2,2%VD).

\* Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal o 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.



## Ñoquis de papa

Deléitese con nuestros sabrosos ñoquis de papa, los días que quiera.

Ingredientes:

Papa, fécula de mandioca, harina de arroz, manteca, huevo, leche en polvo, sal, leudantes (bicarbonato de sodio y ácido tartárico) y pimienta.

Instrucciones:

Vuelque el contenido del paquete sin descongelar en una olla con abundante agua hirviendo y sal a gusto (Secreto: para lograr una excelente cocción se aconseja 1 litro de agua por cada 100grs. de pasta). Cocine 3 minutos. Cuando los ñoquis comienzan a aparecer en la superficie ya están listos para retirarlos con una espumadera

Sugerencias: Pueden servirse con manteca, aceite o simplemente crema y queso rallado. Le recomendamos visitar nuestra sección de recetas.



**Información nutricional: Porción 100 g (1 plato hondo). 3 porciones por envase**

Valor energético 155 kca l = 646 kJ (7,7 %VD); Carbohidratos 29 g (9,7 %VD);

Proteínas 2,2 g (2,9 %VD); Grasas totales 3,4 g (6,3 %VD); Grasas saturadas 1,9 g (8,6 %VD);

Grasas trans 0 g; Fibra alimentaria 1,1 g ( 4,2 %VD); Sodio 22 mg (0,9 %VD).

\* Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal o 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.



## Empandas de carne

Exquisitas empanadas elaboradas con la mejor carne de selección. Por su suave sabor, son ideales para chicos y grandes.

Ingredientes: Cebolla, carne vacuna, fécula de mandioca, harina de arroz, agua, margarina vegetal, leche en polvo, huevo, tomate, sal y especias (pimentón, orégano, ají molido y pimienta), aceite, leudantes (ácido tartárico y bicarbonato de sodio)

Instrucciones de cocción: Horno convencional: precaliente su horno a temperatura media / máxima 15 minutos. Sin descongelar coloque las empanadas sobre una asadera apropiada (no es necesario aceitar), cocine aproximadamente 20 minutos. Freidora: caliente el aceite a 180°C. Fría durante 6 minutos aproximadamente.

Recomendamos no descongelar para cocinar



**Información nutricional: Porción 120 g (2 empanadas). 3 porciones por envase**

**Valor energético 278 kca l = 1161 kJ ( 14%VD); Carbohidratos 34 g ( 11 %VD);  
Proteínas 9 g (12 %VD); Grasas totales 12 g (21 %VD); Grasas saturadas 6 g (26 %VD);  
Grasas trans 0 g; Fibra alimentaria 1 g ( 2,3 %VD); Sodio 80 mg (3,3 %VD).**

**\* Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal o 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.**



## Empanadas de jamón y queso

Deliciosas empanadas con la mejor muzzarella y jamón de exportación. Para toda la familia.

Ingredientes: Agua, almidón de maíz, muzzarella, fécula de mandioca, leche en polvo, jamón cocido, manteca, huevo, sal, goma xántica, leudantes (ácido tartárico y bicarbonato de sodio)

Instrucciones de cocción: Horno convencional: precaliente su horno a temperatura media / máxima 15 minutos. Sin descongelar coloque las empanadas sobre una asadera apropiada (no es necesario aceitar), cocine aproximadamente 20 minutos. Freidora: caliente el aceite a 180°C. Fría durante 6 minutos aproximadamente.

Recomendamos no descongelar para cocinar



### Información nutricional: Porción 120 g (2 empanadas). 3 porciones por envase

Valor energético 214 kcal = 893 kJ ( 11%VD); Carbohidratos 31 g ( 10 %VD);  
Proteínas 6,4g (9 %VD); Grasas totales 7,1 g (13 %VD); Grasas saturadas 3,5 g (16 %VD);  
Grasas trans 0 g; Fibra alimentaria 0,2 g ( 0,7 %VD); Sodio 186 mg (7,7%VD).

\* Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal o 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.



# Pizza de Muzzarella

Dos riquísimas pizzas personales con salsa de tomate y muzzarella de primera calidad.

Ingredientes:

Fécula de mandioca, harina de arroz, muzzarella, tomate, leche en polvo, levadura, aceite, azúcar, sal. Leudantes (bicarbonato de sodio, ácido tartárico), ajo.

Instrucciones:

Precalente su horno a temperatura media / máxima durante 15 minutos. Coloque la pizza en un molde apropiado. Hornee hasta fundir la muzzarella (tiempo aproximado 10 a 15 min.).

Sugerencias: Agregue un chorrito de aceite de oliva, orégano y aceitunas. O simplemente deje volar su imaginación. Recomendamos no descongelar para cocinar.



**Información nutricional: Porción 200 g (1 pizza). 2 porciones por envase**

Valor energético 428 kca l = 1787 kJ (21 %VD); Carbohidratos 63 g (21 %VD);  
Proteínas 14 g (19 %VD); Grasas totales 13 g (24 %VD); Grasas saturadas 5,4 g (25 %VD);  
Grasas trans 0 g; Fibra alimentaria 0,8 g (3,3 %VD); Sodio 266 mg (11 %VD).

\* Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal o 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.



# Bolsas para cocinar en horno

Il sole presenta un novedoso producto que evita el riesgo de la contaminación cruzada en la cocción de alimentos. Se trata de una bolsa, diseñada con polímeros especiales, que permite cocinar en cualquier clase de horno a altas temperaturas y por largo tiempo.

Se pueden cocinar todo tipo de alimentos manteniendo la limpieza y sin olor. Logrando que sean más ricos, sanos y seguros. La gran novedad es que también se pueden cocinar alimentos panificados y rebozados realzando su sabor y crocancia.

Son ideales para la cocción segura en hospitales, colegios, empresas o en el hogar.

## Bolsas para hornear transparentes



Aptas para horno convencional y microondas.

**Calidad Premium**

Aptas para pizzas, empanadas y rebozados.  
Para cocinar carnes, pescados, aves y verduras en su propio jugo.  
Ayudan a prevenir la contaminación cruzada en alimentos sin gluten.  
Para cocinar sano y bajas calorías.  
Facilita la cocción de los alimentos.  
Conserva el horno limpio y libre de olores.

8 unidades de  
30x45 cm

Incluye ganchitos de cierre



Industria Argentina

## Bolsas para hornear transparentes



Las bolsas transparentes para hornear IL SOLE son recomendadas para la cocción de la mayoría de los alimentos. Están especialmente desarrolladas para cocinar o calentar alimentos panificados y rebozados, evitando así la contaminación cruzada en dietas libres de gluten. De este modo se puede utilizar una misma bandeja para cocinar distintos tipos de alimentos a la vez. Por su desarrollo tecnológico y calidad Premium, pueden soportar temperaturas de cocción a 210° C. La cocción en las Bolsas Il Sole produce un efecto intensificador del sabor permitiendo utilizar menor cantidad de condimentos. También son ideales para cocinar pequeñas porciones en el microondas manteniendo así las cualidades organolépticas de los alimentos y evitando el resecado de los mismos. En las Bolsas Il Sole se pueden guardar alimentos crudos o cocidos en el freezer para luego ser cocinados directamente en la misma bolsa.

### Instrucciones:

- Precaliente el horno a temperatura máxima y luego nivele a la temperatura de cocción deseada.
- Sazone los alimentos a su gusto, colóquelos dentro de la bolsa y ciérrala con el precinto ubicándolo sobre la asadera o en un recipiente para microondas. Corte el sobrante de la bolsa que no utiliza.
- Evite que la bolsa toque las paredes del horno o la rejilla.
- No es necesario dar vuelta los alimentos.
- Para lograr que sus alimentos resulten más dorados, realice pequeños cortes en la parte superior para permitir la salida de vapor. También puede previamente verter una cucharada de harina en la bolsa y agitarla para que la carne, aves o pescados resulten más jugosos.
- Se puede controlar la cocción de los alimentos a través de la bolsa transparente.
- Al retirar la bandeja del horno, deje reposar unos minutos. Luego abra la bolsa por su parte superior y pase a fuente previo a servir.

### Consejos para una cocción libre de gluten:

- Para enharinar la bolsa utilice almidón de maíz.
- Los orificios realícelos siempre por la parte superior
- Al abrir la bolsa recuerde pasar el alimento a un plato limpio y con cubiertos también limpios
- Con las Bolsas para Horno Il Sole, ud. puede cocinar alimentos sin gluten en una misma asadera junto a otros alimentos que contengan gluten, de este modo ud. puede lograr con una sola hornada diversos tipos de alimentos para toda la familia, evitando la contaminación cruzada.
- Las Bolsas para Horno Il Sole, son ideales para cocinar o calentar alimentos libres de gluten en lugares como colegios, oficinas y restaurantes brindando seguridad a sus alimentos libres de gluten.

Atención al consumidor: (54-11) 15-6787 1400  
Info@ilssole.com.ar / www.ilssole.com.ar





La primera y única línea de alimentos ultracongelados, libres de **Gluten** y **Grasas Trans** de Argentina

**0%** **Grasas Trans**

**Omega 3 - 6**  
contiene aceite de chia



**LINEA PASTAS**



**Ravioles de Pollo y verdura**  
300 grs



**Ñoquis**  
300 grs



**LINEA EMPANADAS**



**Empanadas de Carne**  
6 unidades



**Empanadas Jamón y Queso**  
6 unidades



**LINEA PIZZAS Y REBOZADOS**



**Pizza de Muzzarella**  
2 unidades x 20 cm c/u



**Bocaditos de Pollo rebozados**  
400 grs.



**LINEA INSUMOS DE COCINA**



**Bolsas para cocinar en Horno convencional o Microondas.**  
8 unidades

