

# Destello

## Gel de Brillo Listo de Repostería

### Sabor Neutro

#### DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Destello Neutro es de aplicación directa, no es necesario aflojar su estructura para ser utilizado. Este brillo puede ser empleado en todo tipo de decoraciones donde se utilizan frutas, evitando su oxidación y deshidratación por contacto con el aire. Al trabajarse a temperatura ambiente puede ser aplicado en el momento sobre postres semifríos, porciones individuales, decoraciones con frutas frescas y frutas procesadas. Permite la aplicación directa sobre cremas. Es ideal para detallar masas finas y petit fours. Este producto también puede ser utilizado en postres y barras heladas. Para aplicaciones decorativas se lo puede caramenzar en el horno como también se puede trabajar con cartucho de papel. Permite el agregado de esencias y colorantes siendo posible el uso de cualquier tipo y sabor de fruta. Es un producto muy utilizado en repostería fina donde el detalle es muy importante.

#### INSTRUCCIONES DE USO

- 1- Colocar en un recipiente limpio la cantidad a utilizar.
- 2- Para decorar con frutas frescas, sumergir y dejar escurrir. También se puede aplicar con pincel; una fina capa basta para proteger las frutas y evitar su oxidación.
- 3- En caso de postres aplicar con espátula directamente sobre la crema.

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL |                     | Porción 20 g (2 cucharas de sopa) |                    |
|-------------------------|---------------------|-----------------------------------|--------------------|
|                         | Cantidad por 100 g  | Cantidad por porción              | % VD por porción * |
| Valor energético        | 276 kcal = 1.173 kJ | 55 kcal = 235 kJ                  | 3 %                |
| Carbohidratos           | 69 g                | 13,8 g                            | 5 %                |
| Proteínas               | 0 g                 | 0 g                               | 0 %                |
| Grasas totales          | 0 g                 | 0 g                               | 0 %                |
| Grasas saturadas        | 0 g                 | 0 g                               | 0 %                |
| Grasas trans            | 0 g                 | 0 g                               | -                  |
| Fibra alimentaria       | 0,5 g               | 0 g                               | 0 %                |
| Sodio                   | 30 mg               | 6,0 mg                            | 0 %                |

(\*) 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.  
**SIN TACC, Libre de Gluten.**

| DESCRIPCIÓN DE EMBALAJE |                  |                   |                       |
|-------------------------|------------------|-------------------|-----------------------|
| Código                  | Presentación     | Unidades por caja | Peso bruto caja ( kg) |
| 81                      | Balde por 4,4 kg | 2                 | 9,4                   |
| 801                     | Pote por 310 g   | 16                | 5,1                   |

Para mayor información envíe un mail a [tecnicos@ledevit.com](mailto:tecnicos@ledevit.com).  
 INFORMACIÓN DISPONIBLE PARA SER IMPRESA EN LA PÁGINA WEB. Cód: FT-23R- Versión: 01  
 Este documento tiene validez solamente si es copia fiel del que se encuentra en la página web.



#### VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

Envase original cerrado (4,4 Kg): 4 meses en lugar fresco.

Envase original cerrado (310 g): 6 meses en lugar fresco.

Una vez abierto: Guardar bien tapado en lugar fresco y consumir en los 90 días dentro de la fecha de vencimiento.