

Mousse sabor Chocolate

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Nuestra Mousse de Chocolate en polvo fue desarrollada con una combinación de excelentes cacao para lograr un verdadero sabor y aroma a chocolate. Solo con el agregado de leche obtenemos una mousse liviana y a la vez con muy buena textura para decorar y rellenar. Es ideal para aplicar en copas y mezclar con frutas.

INSTRUCCIONES DE USO

- 1- Colocar en un recipiente bien limpio 500 cm³ de leche fría y agregar 250 g de Polvo para preparar Mousse de Chocolate.
- 2- Mezclar hasta disolver el polvo y luego batir a velocidad máxima de 5 a 6 minutos o hasta lograr la textura deseada.
- 3- Una vez batida conservar en frío (4 a 8 °C).



VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

Envase original cerrado: 9 meses.

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Porción producto en polvo: 40 g(**) (4 cucharas de sopa)		Porción producto listo para consumo: 120 g (1 taza de té)(***)	
	Cantidad por porción	% VD por porción (*)	Cantidad por porción	% VD por porción (*)
Valor energético	172 kcal = 724 kJ	9 %	216 kcal= 908 kJ	11 %
Carbohidratos	28 g	9 %	32 g	11 %
Proteínas	3,2 g	4 %	5,6 g	7 %
Grasas totales	5,6 g	10 %	8,0 g	15 %
Grasas saturadas	5,2 g	24 %	6,6 g	30 %
Grasas trans	0 g	-	0 g	-
Fibra alimentaria	2,6 g	10 %	2,6 g	10 %
Sodio	48 mg	2 %	88 mg	4 %

(*) 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.

(**) Cantidad suficiente para preparar una porción de 120 g.

(***) Porción de producto listo para el consumo en copa o plato preparado leche descremada según instrucciones (40 g polvo + 80 g de leche).

SIN TACC, Libre de Gluten - Contiene derivado de leche.

DESCRIPCIÓN DE UNIDAD DE EXPENDIO Y VENTA

Código	Presentación	Unidad de expendio	Unidades por caja	Unidad de venta	Peso bruto promedio caja (kg)
604	Sobre por 250 g	Caja	12	Sobre por 250 g	3,2

Para mayor información envíe un mail a tecnicos@ledevit.com.

INFORMACIÓN DISPONIBLE PARA SER IMPRESA EN LA PÁGINA WEB. Cód: FT-66R - Versión: 01
Este documento tiene validez solamente si es copia fiel del que se encuentra en la página web.

