

Relleno y Cobertura para repostería sabor Chantilly

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Este producto fue desarrollado pensando en los requerimientos de una nueva repostería más ágil, más productiva y más práctica. Sus principales características son su sabor y color lácteo, siendo la opción ideal para el reemplazo de la crema de leche.

De excelente textura y un gran desarrollo de volumen, permite cubrir, decorar y rellenar todo tipo de tortas, postres y masas finas. Puede freezarse y es apta para decorar y rellenar postres congelados. También puede emplearse en la elaboración de: postres envasados, porciones, piononos helados, decoración de barras heladas y postres de cuchara. Permite el agregado de pasta para heladería, licores, esencias, jugos de frutas, pulpas, dulce de leche, queso untable, yogurt, frutos secos y frutas frescas.

INSTRUCCIONES DE USO

- 1- Previo al batido:
 - Higienizar el bol y batidor.
 - La crema fluida debe estar a una temperatura entre 2-8°C.
- 2- Agitar el envase y colocar en la batidora, la cantidad de crema a utilizar. No requiere el agregado de azúcar.
- 3- La crema debe cubrir 1/3 de la altura de los alambres del batidor, debido a su gran rendimiento (3 veces su volumen inicial).
- 4- Batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad hasta obtener la consistencia deseada.
- 5- Conservar el batido refrigerado (2-8°C).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción 20 g (2 cucharas de sopa)

	Cantidad por 100 g	Cantidad por porción	% VD por porción *
Valor energético	377 kcal = 1.569 kJ	83 kcal = 345 kJ	4 %
Carbohidratos	35 g	7,1 g	2 %
Proteínas	1,0 g	0 g	0 %
Grasas totales	26 g	5,1 g	9 %
Grasas saturadas	25 g	4,9 g	22%
Grasas trans	0,8 g	0 g	—
Fibra alimentaria	0 g	0 g	0 %
Sodio	110 mg	22 mg	1 %



VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

Envase original cerrado congelado: En freezer -18 °C 1 año.

Envase original cerrado: En heladera entre 2 - 8 °C dentro de los 90 días.

Una vez abierto: Guardar bien tapado en heladera entre 2-8 °C y consumir en los 20 días dentro de la fecha de vencimiento.

DESCRIPCIÓN DE UNIDAD DE EXPENDIO Y VENTA

Código	Presentación	Unidad de expendio	Unidades por caja	Unidades de venta	Peso bruto caja(kg)
88	Botellones por 4,7 kg	Caja	4	Botellón por 4,7 kg	19,8
888	Sachets por 5 kg	Caja	4	Sachet por 5 kg	20,8
881	Botellas por 1 kg	Caja	6	Botella por 1 kg	6,5
833	Botellas por 500 g	Caja	8	Botella por 500 g	4,4

Para mayor información, envíe un mail a tecnicos@ledevit.com.
 INFORMACIÓN DISPONIBLE PARA SER IMPRESA EN LA PÁGINA WEB. Cód: FT-02R- Versión: 01
 Este documento tiene validez solamente si es copia fiel del que se encuentra en la página web.

PAG. 1



www.ledevit.com

Tilcara 3154/64 • C1437CYH • Buenos Aires • Argentina
 Telefax: (5411) 4918.7541 / 42 • Email: info@ledevit.com