

# Relleno y Cobertura para repostería sabor Frutilla

## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Este producto fue desarrollado pensando en los requerimientos de una nueva repostería más ágil, más productiva y más práctica. Su intenso sabor a frutilla permite el uso directo en la pastelería, sin el agregado de esencias y colorantes. Ofrece 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, pulpas, queso untable, yogurt y frutas.

## 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 ¾ de velocidad hasta obtener la consistencia deseada.

5- Conservar el batido refrigerado (2-8°C).



## 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.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		Porción 20 g (2 cucharas de sopa)	
	Cantidad por 100 g	Cantidad por porción	% VD por porción *
Valor energético	375 kcal = 1.563 kJ	83 kcal = 344 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 %

(\*) 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 - Contiene leche.

## DESCRIPCIÓN DE UNIDAD DE EXPENDIO Y VENTA

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

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-04R- Versión: 01  
Este documento tiene validez solamente si es copia fiel del que se encuentra en la página web.

PAG. 1



[www.ledevit.com](http://www.ledevit.com)

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