

Relleno y Cobertura para repostería sabor Vainilla

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Este producto fue desarrollado pensando en los requerimientos de una nueva repostería más ágil, más productiva y más práctica. Una de sus principales características es su excelente sabor a vainilla que permite realizar distintas combinaciones con otras materias primas. Ofrece excelente textura y un gran desarrollo de volumen. Es ideal para: 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 una 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	373 kcal = 1.552 kJ	75 kcal = 310 kJ	4 %
Carbohidratos	36 g	7,2 g	2 %
Proteínas	0,9 g	0 g	0 %
Grasas totales	25 g	5,0 g	9 %
Grasas saturadas	23 g	4,6 g	21 %
Grasas trans	1,0 g	0,2 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0 g	0 %
Sodio	80 mg	16 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 derivado de leche.



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)	
43	Botellones por 4,7 kg	Caja	4	Botellón por 4,7 kg	19,8	
431	Sachets por 5 kg	Caja	4	Sachet por 5 kg	20,8	
432	Botellas por 1 kg	Caja	6	Botella por 1 kg	6,5	
433	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- 01R- Versión: 01
Este documento tiene validez solamente si es copia fiel del que se encuentra en la página web.

