

Gel de brillo para Repostería de aplicación en frío Sabor Frutilla

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Es un gel de aplicación en frío para cubrir, realzar y proteger las frutas en postres, tortas y tartas frutales.

El Gel de Brillo tiene como principal característica su buena textura. Evita la oxidación de las frutas.

Su uso es rápido y efectivo. Evita el inconveniente de trabajar con gelatina de origen animal, ahorrando tiempo y problemas de gelificación. Puede ser utilizado sobre superficies frías y congeladas.

Es de muy práctica aplicación: comprimiendo levemente el gel se vuelve semilíquido, listo para usar. Luego de unos minutos de aplicado sobre el postre o la fruta, recupera su textura de gel. Se usa a temperatura ambiente.

INSTRUCCIONES DE USO

- 1- Colocar en un recipiente limpio la cantidad a utilizar.
- 2- Con una cuchara o espátula aplastar el gel, de modo de no incorporar aire, hasta que se torne semilíquido. En ese momento está listo para usar.
- 3- Sumergir la fruta para protegerla, o bien, aplicar utilizando pincel.

Ingredientes: Jarabe de glucosa, jarabe de maíz de alta fructosa, agua, azúcar, GEL (INS 440), ACREG (INS 330, INS 331iii), ARO (aroma artificial frutilla), CONS (INS 202), COL (INS 123, INS 110).

Contiene JMAF

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Porción 20 g (2 cucharas de sopa)	
	Cantidad por porción	% VD por porción (*)
Valor energético	53 kcal = 226 kJ	3 %
Carbohidratos	13 g	4 %
Proteínas	0 g	0 %
Grasas totales	0 g	0 %
Grasas saturadas	0 g	0 %
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0 %
Sodio	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.



VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

Envase original cerrado: 9 meses en lugar fresco y seco.

Una vez abierto guardar bien cerrado, en lugar fresco y seco y consumir durante los 3 meses posteriores a la apertura, dentro de la vida útil del producto.

Si usted requiere recibir protocolos de análisis, debe solicitarlo por mail a ventas@ledevit.com
DOCUMENTO PARA IMPRESIÓN EN FORMA CONTROLADA. INFORMACIÓN DISPONIBLE SÓLO A CLIENTES. Codificación: FCO-11_01

PÁG. 1 DE 2



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

Seguinos en: /ledevitoficial
www.ledevit.com

Gel de brillo para Repostería de aplicación en frío

Sabor Frutilla

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS Y DE COMPORTAMIENTO

Propiedades organolépticas

Color: rojo característico
Apariencia: gel translúcido rojizo
Textura: gel filante característico
Sabor/ Aroma: frutilla característico

Parámetros Físicoquímicos	Valor / Tolerancia
pH	3,5 +/- 0,3
°Brix	65 +/- 2

Comportamiento en la aplicación

Gel de fácil aplicación, con filancia característica (luego de aflojar su estructura / evitando la incorporación de aire)

DESCRIPCIÓN DE LOS ENVASES

Envase primario:

Gel de Brillo por 4,4 kg y 14 kg: balde y tapa de polipropileno.

Envase secundario:

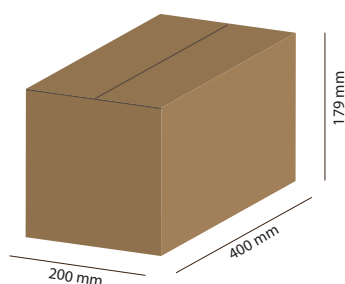
Gel de Brillo por 4,4 kg: caja de cartón corrugado.

Gel de Brillo por 14 kg: no posee.

DESCRIPCIÓN DE UNIDAD DE EXPENDIO Y VENTA

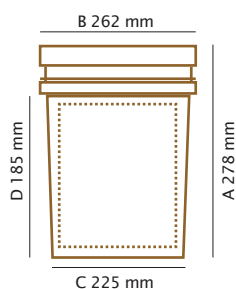
BALDE POR 4,4 kg

Código	61
Presentación	Baldes por 4,4 kg
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	2
Unidad de venta	Balde por 4,4 kg
Peso bruto caja (kg)	9,4 ± 0,1
Peso neto caja (kg)	8,8



BALDE DE 14 kg

Código	66
Presentación	Balde por 14 kg
Unidad de expendio	Balde
Unidades por caja	No aplica
Unidad de venta	Balde por 14 kg
Peso bruto balde (kg)	14,5 ± 0,1
Peso neto (kg)	14



MEDIDAS

A: Altura total del envase con tapa.
B: Diámetro máximo superior al nivel de la tapa.
C: Diámetro inferior en la base del balde.
D: Altura de decoración.

En el caso de ser necesaria información de palletizado, favor solicitarla.

Si usted requiere recibir protocolos de análisis, debe solicitarlo por mail a ventas@ledevit.com
DOCUMENTO PARA IMPRESIÓN EN FORMA CONTROLADA. INFORMACIÓN DISPONIBLE SÓLO A CLIENTES. Codificación: FCO-11_01

PÁG. 2 DE 2

LEDEVIT



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

Seguinos en:  [/ledevitoficial](https://www.instagram.com/ledevitoficial)
www.ledevit.com