

Polvo para preparar Mousse sabor Chantilly

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

La crema Chantilly en polvo es una excelente opción para utilizar en la repostería hogareña. Partiendo de un exquisito sabor lácteo y sumado a una sencilla preparación nos permite usarla en cualquier receta donde prime la crema.

INSTRUCCIONES DE USO

RECOMENDADO POR LEDEVIT PARA UN ÓPTIMO RESULTADO FINAL:

- 1- Previo al batido higienizar bol y batidor.
- 2- Colocar en el bol 500 cm³ de leche fría y luego agregar 250 g de Polvo para preparar Crema Chantilly.
- 3- Mezclar hasta disolver el polvo, luego batir a máxima velocidad durante 4 a 6 minutos hasta obtener la consistencia deseada.
- 4- Conservar en frío (4 a 8°C) hasta 3 días.

INGREDIENTES: azúcar, jarabe de glucosa, grasa vegetal hidrogenada de palma, leche en polvo descremada, almidón modificado, proteína láctea, EMU (INS 471, INS 472a), ESP (INS 401, INS 415, INS 412), ARO: Aromatizante artificial sabor crema chantilly, COL (INS 100i, INS 160b). **CONTIENE LECHE Y DERIVADOS DE LECHE. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE HUEVO.**



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción producto en polvo: 40 g (**) (5 cucharas de sopa)

	Cantidad por porción	% VD por porción (*)
Valor energético	189 kcal = 794 kJ	9 %
Carbohidratos	30 g	10 %
Proteínas	1,9 g	3 %
Grasas totales	6,5 g	12 %
Grasas saturadas	6,4 g	29 %
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0 %
Sodio	44 mg	2 %

(*)% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción producto listo para consumir: Porción: 120g (2 tazas de té)(***)

	Cantidad por porción	% VD por porción (*)
Valor energético	224 kcal = 943 kJ	11 %
Carbohidratos	34 g	11 %
Proteínas	4,3 g	6 %
Grasas totales	8,1 g	15 %
Grasas saturadas	7,1 g	32 %
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0 %
Sodio	98 mg	4 %

(*)% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

(***) Porción de producto listo para el consumo preparado con leche descremada según instrucciones (40 g polvo + 80 cm³ leche).



VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

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

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

PÁG. 1 DE 2

Si usted desea recibir protocolos de análisis de los productos en cada entrega, debe solicitarlo por mail a ventas@ledevit.com
DOCUMENTO PARA IMPRESIÓN EN FORMA CONTROLADA. INFORMACIÓN DISPONIBLE SÓLO A CLIENTES. Codificación: FCO-14_02



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

Seguinos en: [@](#) [f](#) [v](#) [/ledevitoficial](#)
www.ledevit.com

Polvo para preparar Mousse sabor Chantilly

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS Y DE COMPORTAMIENTO

Color	Blanco característico
Textura	Cremosa
Sabor/Aroma	Dulce / Crema característico
Sobreaumento (overrun ^(*))	150 ± 20 %

(*) overrun: $((\text{volumen final del batido} - \text{volumen inicial de la mezcla (polvo+líquido)}) / \text{volumen inicial de la mezcla (polvo+líquido)}) * 100$

DESCRIPCIÓN DE LOS ENVASES

Envase primario:

Sobre por 250 g: PET (cristal) / PEBD

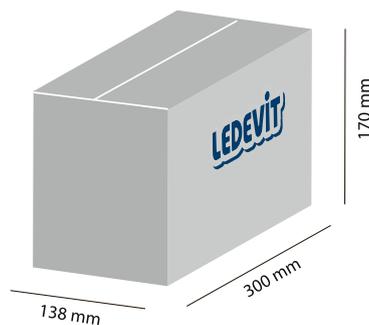
Envase secundario:

Caja de cartón corrugado para sobre por 250 g.

DESCRIPCIÓN DE UNIDAD DE EXPENDIO Y VENTA

SACHET POR 250 g

Código	605
Presentación	sobre por 250 g
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	12
Unidad de venta	Sobre por 250 g
Peso bruto caja (kg)	3,2 ± 0,01
Peso neto caja (kg)	3



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

Si usted desea recibir protocolos de análisis de los productos en cada entrega, debe solicitarlo por mail a ventas@ledevit.com
DOCUMENTO PARA IMPRESIÓN EN FORMA CONTROLADA. INFORMACIÓN DISPONIBLE SÓLO A CLIENTES. Codificación: FCO-14_02

PÁG. 2 DE 2



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

Seguinos en: /ledevitoficial
www.ledevit.com