

Polvo para preparar Crema Pastelera con leche

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Esta crema pastelera fue desarrollada para uso directo ya que no necesita cocción en su preparación.

De exquisito sabor y textura cumple con las expectativas y necesidades de la pastelería en general. Su práctica preparación permite obtener en pocos minutos una deliciosa crema pastelera.

Puede combinarse con otros ingredientes como dulce de leche, mermeladas o chocolate.

Se puede utilizar como relleno de tartas, tortas o masas finas. Así como también en piezas horneables como rosas y facturas.

INSTRUCCIONES DE USO

MODO DE USO RECOMENDADO POR LEDEVIT PARA UN ÓPTIMO RESULTADO FINAL:

1- Previo al batido:

· Higienizar el bol y batidor.

Por 250 g

2 - Colocar 250 g de Pastelera en polvo con 750 cm³ de agua a temperatura ambiente en un bol de batidora limpio.

3- Mezclar hasta disolver y luego batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad durante 5 minutos para obtener una consistencia homogénea.

4- Luego dejar reposar de 5 a 10 minutos antes de usar. Para conservar la pastelera preparada se debe mantener en frío (4 a 8 °C) hasta 4 días.

Por 1 kg

2. Colocar 1 kg de Pastelera en polvo con 3 l de agua a temperatura ambiente en un bol de batidora limpio.

3. Mezclar hasta disolver y luego batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad durante 5 minutos para obtener una consistencia homogénea.

4. Luego dejar reposar de 5 a 10 minutos antes de usar. Para conservar la pastelera preparada se debe mantener en frío (4 a 8 °C) hasta 4 días.

INGREDIENTES: azúcar impalpable, almidón modificado, leche en polvo entera, ESP (INS 401, 412), sal, aromatizado con vainillina y etilvainillina, COL (INS 102, 110). **CONTIENE:** LECHE. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE HUEVO. CONTIENE TARTRAZINA.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción por producto en polvo 30 g (**)
(3 cucharas de sopa)

	Cantidad por porción	% VD por porción (*)
Valor energético	120kcal = 507 kJ	6 %
Carbohidratos	26 g	9 %
Proteínas	1,3 g	2 %
Grasas totales	1,3 g	2 %
Grasas saturadas	0,8 g	4 %
Grasas trans	0 g	—
Fibra alimentaria	0,7 g	3 %
Sodio	131 mg	5 %

(*) 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.

(**) Cantidad suficiente para preparar 120 g de producto listo para consumir.



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 durante los 3 meses posteriores a la apertura, dentro de la vida útil del producto.



Polvo para preparar Crema Pastelera con leche

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS Y DE COMPORTAMIENTO

Color	Amarillo característico
Textura	Cremosa
Sabor/Aroma	Dulce característico

DESCRIPCIÓN DE LOS ENVASES

Envase primario:

Sobre por 250 g: PET (cristal) / PEBD

Bolsa por 1 kg: BOPP (mate) / PEBD (blanco)

Envase secundario:

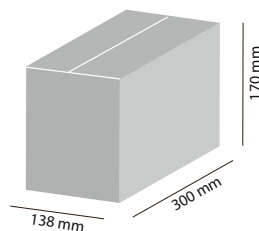
Caja de cartón corrugado para sobre por 250 g.

Caja de cartón corrugado para bolsa por 1 kg.

DESCRIPCIÓN DE UNIDAD DE EXPENDIO Y UNIDAD DE VENTA

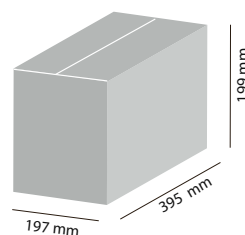
SOBRE POR 250 g

Código	602
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



BOLSA POR 1 kg

Código	612
Presentación	Bolsa por 1 kg
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	6
Unidad de venta	Bolsa por 1 kg
Peso bruto caja (kg)	6,30 ± 0,01
Peso neto caja (kg)	6



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-16_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