



# SUSTITUTO DE COCOA BRILLAPAN



## Descripción

Polvo fino de color café, con aroma y color similar a la cocoa natural

## Ingredientes

Harina de algarrobo y azúcar

## Almacenaje

Manténganse en lugar fresco y seco, no se exponga a los rayos del sol

## Características

Polvo fino color café con sabor similar a la cocoa natural

## Estiba

Estiba máxima de 5 camas

## Beneficios

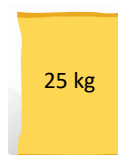
Imprime color y sabor a diferentes aplicaciones de panadería

## Presentación

Saco con 25 kg.

## Código:

4005201



## Uso/Modo de Empleo

Formulado para preparar pasta color chocolate para concha.

## Vida de Anaquel

9 meses

## Tabla Nutricional

| Información Nutricional                 |       |
|---|-------|
| Tamaño de la porción: 100 g             |       |
| Contenido Energético: 988 kJ (236 kcal) |       |
| Proteína                                | 3 g   |
| Grasas (Lípidos)                        | 0 g   |
| Grasa Saturada                          | 0 g   |
| Carbohidratos (hidratos de carbono)     | 56 g  |
| Azúcar                                  | 29 g  |
| Fibra dietética                         | 31 g  |
| Sodio                                   | 22 mg |

## Especificaciones

-Humedad relativa < 3.0 %

## Declaración de Alérgenos

Sin sustancias alérgicas o sensitivas