



SUSTITUTO DE COCOA COCOAMIX



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 10 camas.

Beneficios

Imprime color y sabor a diferentes aplicaciones de panadería

Presentación

Bolsa con 5 kg.

Código:

4005102



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