



# COBERTURA SABOR CHOCOLATE CHOCOLUP'S



## Descripción

Pasta sólida de textura grasa

## Ingredientes

Azúcar, grasa vegetal comestible, maltodextrina, carbonato de calcio, fibra de cacao, estearina hidrogenada, harina de algarrobo, lecitina de soya, polirricinoleato de poliglicerol, saborizante artificial, color laca café, vainillina, color laca rojo No. 6, sal yodada y antioxidantes (BHA-TBHQ).

## Características

Cobertura sabor chocolate de color café tono medio, especial para cubrir donas y todo tipo de pan, entre otras aplicaciones de panadería

## Beneficios

Forma una capa de cobertura sobre la superficie del pan proporcionando un agradable sabor a chocolate.

## Uso/Modo de Empleo

Se tiene que fundir en baño maría a temperatura de 45°C, máximo 50°C para su aplicación.

Ya fundida se aplica directamente cubriendo la superficie de la dona o de cualquier otro pan que se requiera.

## Almacenaje

Almacenar en lugar seco y fresco, prerentemente que no exceda los 32°C, no exponer a los rayos del sol.

## Estiba

20 kg: Estiba máxima de 3 camas.

12 kg: Estiba máxima de 6 camas.

## Presentación

Cubeta con 20 kg.

Caja con 12 kg.

## Código:

Cubeta 20kg:3611001

Caja 12 kg: 3611106



## Vida de Anaquel

9 meses

## Tabla Nutricional

Información Nutricional	
Tamaño de la porción: 100 g	
Contenido Energético: 2133 kJ (511 kcal)	
Proteína	1 g
Grasas (Lípidos)	31 g
Grasa Saturada	17 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	57 g
Azúcar	19 g
Fibra dietética	2 g
Sodio	27.5 mg

## Especificaciones

-Tiempo de secado = 5 min

Apariencia: Pasta sólida homogénea de textura grasa, Color: Café oscuro, Olor y sabor: característico a chocolate

## Declaración de Alérgenos

Contiene soya