



COBERTURA SABOR CHOCOLATE CHOCOLUP'S



Descripción

Mezcla de grasas vegetales, azúcar y cocoa de color café claro y sabor a chocolate utilizado como cubierta para pan y productos de repostería

Ingredientes

Azúcar, grasa vegetal comestible, maltodextrina, estearina hidrogenada, cocoa, harina de algarrobo, lecitina de soya, polirrinoleato de poliglicerol, sabor cocoa, vainillina cristalizada, color laca café, sal refinada yodada, sorbato de potasio, color roj

Características

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

Beneficios

Tiempo de secado rápido, color café medio

Uso/Modo de Empleo

Se debe temperar en baño maría hasta alcanzar una temperatura de aproximadamente entre los 45-50 °C

Almacenaje

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

Estiba

20 kg: Estiba máxima de 3 camas.
5 kg: Estiba máxima de 5 camas.
12 kg: Estiba máxima de 6 camas.

Presentación

Cubeta con 5 y 20 kg.
Caja con 12 kg.

Código:

Cubeta 20kg: 3611001
Cubeta 5 kg: 3611002
Caja 12 kg: 3611106



Vida de Anaquel

9 meses

Tabla Nutricional

Información Nutricional	
Tamaño de la porción: 100 g	
Contenido Energético: 1909 kJ (456 kcal)	
Proteína	2 g
Grasas (Lípidos)	29 g
Grasa Saturada	20 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	46 g
Azúcar	39 g
Fibra dietética	31 g
Sodio	39 mg

Especificaciones

-Densidad = 1.12 - 1.36 g/cm³
-Tiempo de secado = 4.2 min. máximo

Declaración de Alérgenos

Contiene soya