



COBERTURA DE CHOCOLATE DIAMANTE



Descripción

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

Ingredientes

Azúcar, grasa vegetal comestible, maltodextrina, cocoa, estearina hidrogenada, harina de algarrobo, lecitina de soya, polirrinoleato de poliglicerol, color laca café, color laca rojo # 6, saborizantes artificiales, sal refinada yodada, sorbato de potasio

Características

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

Beneficios

Tiempo de secado rápido, brillo, color oscuro, sabor Chocolate

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

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

Presentación

Caja con 12 marquetas de 1 kg.
Cubeta con 20 kg.

Código:

Caja: 3609011
Cubeta: 3609013



Vida de Anaquel

9 meses

Tabla Nutricional

Información Nutricional	
Tamaño de la porción: 100 g	
Contenido Energético: 1796 kJ (429 kcal)	
Proteína	3 g
Grasas (Lípidos)	29 g
Grasa Saturada	18 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	39 g
Azúcar	28 g
Fibra dietética	36 g
Sodio	35 mg

Especificaciones

-Densidad = 1.1 - 1.3 g/cm³
-Tiempo de secado = 4.2 min. máximo

Declaración de Alérgenos

Contiene soya