



COBERTURA DE CHOCOLATE PARA PALETA DIAMANTE



Descripción

Mezcla de grasas vegetales, azúcar y cocoa de color café oscuro y sabor a chocolate con un punto de fusión bajo para utilizar como cubierta en helados y paletas

Ingredientes

Aceite de coco, azúcar, grasa vegetal comestible, cocoa, maltodextrina, triglicéridos hidrogenados, lecitina de soya, color laca oscuro, sal refinada yodada, sorbato de potasio en polvo, color rojo # 6 laca y antioxidantes (BHA - TBHQ).

Características

Cobertura sabor chocolate utilizada para cubrir paletas y helados

Beneficios

Alto rendimiento ya que deja una capa delgada y crocante de cobertura, sabor chocolatoso No graso, secado rápido

Uso/Modo de Empleo

Se debe temperar en baño maría hasta alcanzar una temperatura de aproximadamente 40 °C, útil para cubrir paletas, helados y frutas congeladas.

Almacenaje

Manténgase en refrigeración

Estiba

Estiba máxima de 3 camas

Presentación

Cubeta con 19 kg.

Código:

3603025



Vida de Anaquel

7 meses

Tabla Nutricional

Información Nutricional	
Tamaño de la porción: 100 g	
Contenido Energético: 2650 kJ (633 kcal)	
Proteína	2 g
Grasas (Lípidos)	49 g
Grasa Saturada	41 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	46 g
Azúcar	9 g
Fibra dietética	5 g
Sodio	234 mg

Especificaciones

-Densidad = 1.0 - 1.2 g/cm³
-Tiempo de secado = 0.4 min. Máximo

Declaración de Alérgenos

Contiene soya