



CREMA P/ BATIR FLAVOR RIGHT WHIP'N ICE TRIPLE CHOCOLATE

Crema ideal para decoraciones en pastelería o repostería. Consistencia firme que proporciona mayor estabilidad a tu decoración aún en condiciones de temperatura alta.



Ingredientes

Agua, azúcar, aceite de semilla de palma hidrogenado, jarabe de maíz, dextrosa, cocoa alcalinizada, *caseinato de sodio (un derivado de leche), sabor natural y artificial, emulsificantes (polisorbato 60, esteres de poligliceridos de ácidos grasos, mono y diglicéridos, lecitina de soya), colorante artificial (rojo allura, tartrazina, colorante caramelo, azul brillante), conservadores (sorbato de potasio, benzoato de sodio), estabilizante (hidroxipropilmetilcelulosa), proteína de soya aislada, sal.

Recomendaciones de Producto

Para cubrir, rellenar y decorar aplicaciones en pastelería (mousses, crema semilíquida, gelatinas).

Almacenaje Y Estiba

Mantener en congelación (-18°C a -23°C). Una vez descongelado no volver a congelar. Una vez descongelado mantener el producto restante en refrigeración. Congelado: 5 camas de 11 cajas. Refrigeración: 2 camas.

Vida de Anaquel

Congelado 540 días (de -18°C a -23°C) 18 meses.

Refrigerado (Cerrado y descongelado de 0°C a 7°C) 21 días. Manteniendo esas temperaturas.

Declaración Nutricional

Declaración Nutricional	
Tamaño de la porción: 17g como líquido 17 g según lo azotado Porciones por paquete / aprox 234	
Cantidad por porción Calorías 60 / Calorías por grasa 35	
% Valor Diario	
Grasas totales 4g	6%
Grasa Saturada 4 g	20%
Grasas Trans 0g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 15 mg	1%
Carbohidratos totales 6 g	2%
Fibra alimenticia: 0g	0%
Azúcares 5g	
Proteínas 0g	
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Calcio 0%	Hierro 0%
Los valores requeridos están basados en una dieta de 2,000 Calorías	

Declaración de alérgenos

Contiene soya, leche y tartrazina.

Presentación

500162 Caja con 4 piezas de 3.6 kg

