



CREMA P/ BATIR FLAVOR RIGHT WHIP'N TOP CHOCOLATE TOPPING

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, aceite de semilla de palma hidrogenado, azúcar, cocoa alcalinizada, contiene menos del 2% de lo siguiente: caseinato de sodio (un derivado de leche), polisorbato 60, sabor artificial, hidroxipropilmetilcelulosa, sabor natural y artificial, sal, esteres de poligliceridos de ácidos grasos, lecitina de soya, citrato de sodio, monoesarato de sorbitán, goma xantana.

Recomendaciones de Producto

No debe agregar o medir nada, lo único que tiene que hacer es verter, batir y decorar. El rendimiento es aproximadamente 4 veces más su volumen líquido cuando se maneja de acuerdo con las instrucciones del empaque. Puede ser congelado después de aplicado, resiste el agrietamiento y no disminuye su volumen ni se pone amarillo.

Almacenaje Y Estiba

Congelación de -18 a -23 °C En un lugar limpio y libre de sustancias de olor penetrante. Una vez descongelado no volver a congelar. Una vez descongelado mantener el producto restante en refrigeración. Estiba: 5 camas máximo.

Vida de Anaquel

Invasado: Congelación de -18 a -23 °C, 540 días (18 meses) / Refrigerado (Cerrado – Descongelado) 21 días de 0 – 7°C. Preparado: Refrigerado 5 días / Congelado 180 días (6 meses).

Declaración Nutricional

Declaración Nutricional		
Tamaño de la porción: 9g como líquido		
9g según lo azotado		
Porciones por paquete / aprox 443		
Cantidad por porción		
Calorías 30 / Calorías por grasa 20		
% Valor Diario		
Grasas totales	2 g	3%
Grasa Saturada	2 g	10%
Grasas Trans	0g	
Colesterol	0 mg	0%
Sodio	10 mg	0%
Carbohidratos totales	2 g	1%
Fibra alimenticia	0g	0%
Azúcares	2g	
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 leche (caseína) y soya.

Presentación

0064008 Caja con 4 piezas de 4 kg (16kg)

