



CREMA P/ BATIR FLAVOR RIGHT WHIP'N TOP VAINILLA

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, azúcares añadidos (Jarabe de maíz de alta fructosa y/o Glucosa y/o Azúcar de Caña), aceite vegetal hidrogenado, polisorbato 60, hidroxipropil metil celulosa, saborizante artificial y saborizante idéntico al natural, sal yodada, monoestearato de sorbitán, estearoil lactilato de sodio, citrato de sodio, lecitina de soya, 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

Mantener en congelación (-14°C a -22°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 de 11 cajas. Refrigeración 2 camas.

Vida de Anaquel

Envasado: Congelación de -14 a -22 °C, 365 días (12 meses) / Refrigerado (Cerrado - Descongelado) 14 días de 0 – 7°C.

Declaración Nutricional

Declaración Nutricional	
Por 15 g (2 cucharadas)	
Porciones por envase	Aprox. 267
Contenido energético 194,4kJ(46,8kcal)	
Proteínas	0 g
Grasas (Lípidos)	3,6 g
De las cuales	
Grasa Saturada	3,6 g
Monoinsaturada	0 g
Poliinsaturada	0g
Sodio 5 mg	0%
Ácidos grasos trans	0 g
Colesterol	0 mg
Carbohidratos (hidratos de carbono)	3,6 g
De las cuales	
Azúcares	3,3 g
Fibra Dietética	0g
Sodio	10,5 mg

Declaración de alérgenos

Contiene soya.
Puede contener leche y nueces de árboles (coco).

Presentación

0064003 Caja con 4 piezas de 4 Kg (16 kg)

