

LEDEVIT

¿Cómo identificar nuestros productos?



Identificación de productos

LÍNEA CREMAS

Uso exclusivo en Pastelería Industrial y Profesional

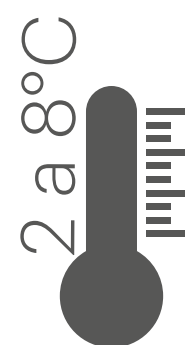


RECOMENDACIONES:

Al momento de la compra asegurarse que el producto se encuentre refrigerado. Verifique que el precinto de seguridad de la tapa no este cortado (sachets, botellones, botellas de 1 kg y 500 g).

En el envase se presenta el modo de conservación del producto, fecha de vencimiento y lote del mismo. Por lo que el cliente puede informarse a través de este y rechazar un producto vencido o con envase adulterado al momento de la compra.

No se permite la venta de este producto a granel, fuera de su envase original.



EL NOMBRE DEL PRODUCTO Y LOS DATOS COMPLETOS DE VENCIMIENTO Y LOTE, SON NECESARIOS PARA REALIZAR CUALQUIER TIPO DE RECLAMO.

Identificación de productos

LÍNEA CREMAS



RECOMENDACIONES:

Al momento de la compra asegurarse que el producto se encuentre refrigerado. Verifique que el precinto de seguridad de la tapa no este cortado (sachets, botellones, botellas de 1 kg y 500 g).

En el envase se presenta el modo de conservación del producto, fecha de vencimiento y lote del mismo. Por lo que el cliente puede informarse a través de este y rechazar un producto vencido o con envase adulterado al momento de la compra.

No se permite la venta de este producto a granel, fuera de su envase original.



EL NOMBRE DEL PRODUCTO Y LOS DATOS COMPLETOS DE VENCIMIENTO Y LOTE, SON NECESARIOS PARA REALIZAR CUALQUIER TIPO DE RECLAMO.

Identificación de productos

LÍNEA POLVOS



RECOMENDACIONES:

En el envase se presenta el modo de conservación del producto, fecha de vencimiento y lote del mismo. Por lo que el cliente puede informarse a través de este y rechazar un producto vencido o con envase adulterado al momento de la compra.

EL NOMBRE DEL PRODUCTO Y LOS DATOS COMPLETOS DE VENCIMIENTO Y LOTE, SON NECESARIOS PARA REALIZAR CUALQUIER TIPO DE RECLAMO.

Identificación de productos

LÍNEA POLVOS

LEDEVIT
Polvo para preparar mousse sabor
Frutilla

250 g de polvo para preparar mousse sabor **FRUTILLA**
+ 375 cm³ de Leche fría

Modo de uso:
Recomendado por Ledevit para un óptimo resultado final.

Preparación:

- Colocar 250 g de Mousse sabor Frutilla en polvo con 375 cm³ de leche fría en un bol de batidora limpio.
- Mezclar hasta disolver y luego batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad de 4 a 6 minutos o hasta obtener la consistencia deseada.
- Una vez batida se puede utilizar en copas y postres.

Para conservar la mousse batida mantener en frío (4 a 8 °C) hasta 3 días.

✓ Muy práctica

INGREDIENTES: Agente de batido en polvo (jarabe de glucosa, grasa vegetal hidrogenada de palma, proteína láctea, EMU (INS 471, INS 472a)), azúcar, leche en polvo entera, ARO: Aromatizante artificial sabor frutilla, ACI: INS 330, COL (INS 123, INS 129, INS 127). **CONTIENE LECHE. PUEDE CONTENER SULFITOS, DERIVADOS DE HUEVO, SOJA Y ALMENDRAS.**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL PRODUCTO EN POLVO:
48 g** (5 cucharas de sopa) Valor energético 252 kcal = 1054 kJ (13% VD*); Carbohidratos 31g (10%VD) de los cuales: Azúcares totales 30 g; Azúcares añadidos 29 g ; Proteínas 2.7 (4%VD); Grasas totales 13 g (24%VD); Grasas saturadas 12g (55%VD); Grasas trans 0g; Fibra alimentaria 0g (0%VD); Sodio 90 mg (4%VD). **INFORMACIÓN NUTRICIONAL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR: Porción: 120g (2 tazas de té)(****)** Valor energético 282 kcal = 1180 kJ (14% VD*); Carbohidratos 34g (11%VD) de los cuales: Azúcares totales 34 g; Azúcares añadidos 29 g ; Proteínas 4.9 (7%VD); Grasas totales 14g (25%VD); Grasas saturadas 12 g (55%VD); Grasas trans 0g; Fibra alimentaria 0g (0%VD); Sodio 121 mg (5%VD). *% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.** Cantidad suficiente para preparar una porción de 120 g ***Porción de producto listo para el consumo preparado con leche descremada tenor graso 1 % según instrucciones (48 g polvo + 72 g leche).

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, guardar bien cerrado, en lugar fresco y seco, y consumir en los 3 meses luego de la apertura y dentro de la vida útil del producto.

Consumir antes de la fecha de vencimiento. **Vencimiento y lote^{Nº}**

7798105126062

Elaborador:
LEDEVIT RNE: 02-035106
LA BUENA COMPAÑIA RNPA: EX-2023-39863439

Ledevit S.R.L.: Tilcara 3154/64.
Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
www.ledevit.com • info@ledevit.com

Seguinos en: ledevitoficial

● Modo de uso ● Datos de la Empresa

Ingredientes, información nutricional y conservación

Vencimiento y lote (Impreso directamente en el envase)



EL NOMBRE DEL PRODUCTO Y LOS DATOS COMPLETOS DE VENCIMIENTO Y LOTE, SON NECESARIOS PARA REALIZAR CUALQUIER TIPO DE RECLAMO.

Identificación de productos

LÍNEA POLVOS

Uso exclusivo en
Pastelería Industrial
y Profesional



RECOMENDACIONES:

En el envase se presenta el modo de conservación del producto, fecha de vencimiento y lote del mismo. Por lo que el cliente puede informarse a través de este y rechazar un producto vencido o con envase adulterado al momento de la compra.

EL NOMBRE DEL PRODUCTO Y LOS DATOS COMPLETOS DE VENCIMIENTO Y LOTE, SON NECESARIOS PARA REALIZAR CUALQUIER TIPO DE RECLAMO.

Identificación de productos

LÍNEA POLVOS



Ingredientes

INGREDIENTES: Agente de batido en polvo (jarabe de glucosa, grasa vegetal hidrogenada de palma, proteína láctea, EMU (INS 471, INS 472a)), azúcar, leche en polvo entera, ARO: Aromatizante artificial sabor crema chantilly, COL (INS 100, INS 160b). CONTIENE LECHE. PUEDE CONTENER SULFITOS, DERIVADOS DE HUEVO, SOJA Y ALMENDRAS.

Información nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL PRODUCTO EN POLVO: 48 g** (5 cucharas de sopa) Valor energético: 252 kcal = 1054 kJ (13% VD*); Carbohidratos 31g (10%VD); de los cuales: Azúcares totales: 30 g; Azúcares añadidos 29 g ; Proteínas 2,7 (4%VD); Grasas totales 13 g (24%VD); Grasas saturadas 12g (55%VD); Grasas trans 0g; Fibra alimentaria 0g (0%VD); Sodio 90 mg (4%VD).

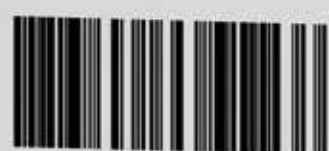
INFORMACIÓN NUTRICIONAL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR: Porción: 120g (2 tazas de té)*** Valor energético: 282 kcal = 1180 kJ (14% VD*); Carbohidratos 34g (11%VD) de los cuales: Azúcares totales: 34 g; Azúcares añadidos 29 g ; Proteínas 4,9 (7%VD); Grasas totales: 14g (25%VD); Grasas saturadas: 12 g (55%VD); Grasas trans 0g; Fibra alimentaria 0g (0%VD); Sodio 121 mg (5%VD). *% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.** Cantidad suficiente para preparar una porción de 120 g ***Porción de producto listo para el consumo preparado con leche descremada tenor graso 1 % según instrucciones (48 g polvo + 72 g leche).

Consumir antes de la fecha de vencimiento. Vencimiento y lote ver envase



Vencimiento y lote (Impreso directamente en el envase)

Código de barras



7 798105 126154

RNE: 02-035106 RNPA-EX-2023-09938155

Elaborador: **LEDEVIT**
LA BUENA COMPAÑIA

Ledevit S.R.L.: Tilcara 3154/64,
Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
www.ledevit.com • info@ledevit.com

Seguinos en: ledevitoficial

LEDEVIT
Polvo para preparar mousse sabor
Chantilly

1 kg de mousse
sabor CHANTILLY
+ 1,5 l de leche
o agua fría



Modo de uso:
Recomendado por Ledevit para un óptimo resultado final.

1. Colocar 1 Kg de Mousse Chantilly en polvo con un 1,5 L de leche o agua fría en un bol de batidora limpio.



2. Mezclar hasta disolver y luego batir a ¾ de velocidad durante 6 minutos aproximadamente o hasta obtener la consistencia deseada.

3. Una vez batido se puede aplicar directamente con espátula o manga. Se puede utilizar en tortas y postres. Para conservar la mousse batida mantener en frío (4 a 8°C) hasta 3 días.

Conservación:

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, guardar bien cerrado, en lugar fresco y seco, y consumir en los 3 meses luego de la apertura y dentro de la vida útil del producto.

Modo de uso

Conservación

Datos de empresa

RECOMENDACIONES:

En el envase se presenta el modo de conservación del producto, fecha de vencimiento y lote del mismo. Por lo que el cliente puede informarse a través de este y rechazar un producto vencido o con envase adulterado al momento de la compra.

EL NOMBRE DEL PRODUCTO Y LOS DATOS COMPLETOS DE VENCIMIENTO Y LOTE, SON NECESARIOS PARA REALIZAR CUALQUIER TIPO DE RECLAMO.

Identificación de productos

LÍNEA DE PASTERERÍA HORNEABLE



RECOMENDACIONES:

En el envase se presenta el modo de conservación del producto, fecha de vencimiento y lote del mismo. Por lo que el cliente puede informarse a través de este y rechazar un producto vencido o con envase adulterado al momento de la compra.

EL NOMBRE DEL PRODUCTO Y LOS DATOS COMPLETOS DE VENCIMIENTO Y LOTE, SON NECESARIOS PARA REALIZAR CUALQUIER TIPO DE RECLAMO.

Identificación de productos

LÍNEA DE PASTERERÍA HORNEABLE



EL NOMBRE DEL PRODUCTO Y LOS DATOS COMPLETOS DE VENCIMIENTO Y LOTE, SON NECESARIOS PARA REALIZAR CUALQUIER TIPO DE RECLAMO.

Identificación de productos

GELES Y BRILLOS

Ley de etiquetado frontal

Logo Sin Gluten

Peso Neto

Nombre de fantasía

Vencimiento y lote (Impreso directamente en el envase)

Tapa con oblea termosellada



RECOMENDACIONES:

Cuando utilice los geles de brillo, tome la cantidad que va a utilizar del pote y colóquelo en otro recipiente. No introduzca la fruta directamente en el envase. Verifique que la oblea termosellada en el pote no se encuentre perforada. En el envase se presenta el modo de conservación del producto, fecha de vencimiento y lote del mismo. Por lo que el cliente puede informarse a través de este y rechazar un producto vencido o con envase adulterado al momento de la compra.

EL NOMBRE DEL PRODUCTO Y LOS DATOS COMPLETOS DE VENCIMIENTO Y LOTE, SON NECESARIOS PARA REALIZAR CUALQUIER TIPO DE RECLAMO.

Identificación de productos

GELES Y BRILLOS



RECOMENDACIONES:

Cuando utilice los geles de brillo, tome la cantidad que va a utilizar del pote y colóquelo en otro recipiente. No introduzca la fruta directamente en el envase. Verifique que la oblea termosellada en el pote no se encuentre perforada. En el envase se presenta el modo de conservación del producto, fecha de vencimiento y lote del mismo. Por lo que el cliente puede informarse a través de este y rechazar un producto vencido o con envase adulterado al momento de la compra.

EL NOMBRE DEL PRODUCTO Y LOS DATOS COMPLETOS DE VENCIMIENTO Y LOTE, SON NECESARIOS PARA REALIZAR CUALQUIER TIPO DE RECLAMO.

Identificación de productos

GELES Y BRILLOS



RECOMENDACIONES:

Cuando utilice los geles de brillo, tome la cantidad que va a utilizar del pote y colóquelo en otro recipiente. No introduzca la fruta directamente en el envase.

En el envase se presenta el modo de conservación del producto, fecha de vencimiento y lote del mismo. Por lo que el cliente puede informarse a través de este y rechazar un producto vencido o con envase adulterado al momento de la compra.

EL NOMBRE DEL PRODUCTO Y LOS DATOS COMPLETOS DE VENCIMIENTO Y LOTE, SON NECESARIOS PARA REALIZAR CUALQUIER TIPO DE RECLAMO.

Identificación de productos

CUBRETORTAS PARÍS

Uso exclusivo en
Pastelería
Industrial
y Profesional

Tapa con precinto
de seguridad y
manija para mayor
comodidad.



Ingredientes
e Información
nutricional.

Denominación
de producto

Nombre de
fantasía

Peso
Neto

Datos de empresa

Código de Barra

Logo
Sin Gluten

Vencimiento
y lote (Impreso
directamente
en el envase)



RECOMENDACIONES:

Cuando utilice cubretortas París, tome la cantidad que va a utilizar del pote y colóquelo en otro recipiente.

En el envase se presenta el modo de conservación del producto, fecha de vencimiento y lote del mismo. Por lo que el cliente puede informarse a través de este y rechazar un producto vencido o con envase adulterado al momento de la compra.

EL NOMBRE DEL PRODUCTO Y LOS DATOS COMPLETOS DE VENCIMIENTO Y LOTE, SON NECESARIOS PARA REALIZAR CUALQUIER TIPO DE RECLAMO.

Identificación de productos

CUBRETORTAS PARÍS



RECOMENDACIONES:

Cuando utilice cubretortas París, tome la cantidad que va a utilizar del pote y colóquelo en otro recipiente.

Verifique que la oblea termosellada en el pote no se encuentre perforada.

En el envase se presenta el modo de conservación del producto, fecha de vencimiento y lote del mismo. Por lo que el cliente puede informarse a través de este y rechazar un producto vencido o con envase adulterado al momento de la compra.

EL NOMBRE DEL PRODUCTO Y LOS DATOS COMPLETOS DE VENCIMIENTO Y LOTE, SON NECESARIOS PARA REALIZAR CUALQUIER TIPO DE RECLAMO.

Identificación de productos

CUBRETORTAS PARÍS



Ingredientes e Información nutricional

Código de barras

Denominación de producto

Modo de uso y conservación

Datos de la empresa

RECOMENDACIONES:

Cuando utilice cubretortas París, tome la cantidad que va a utilizar del pote y colóquelo en otro recipiente.

Verifique que la oblea termosellada en el pote no se encuentre perforada.

En el envase se presenta el modo de conservación del producto, fecha de vencimiento y lote del mismo. Por lo que el cliente puede informarse a través de este y rechazar un producto vencido o con envase adulterado al momento de la compra.

EL NOMBRE DEL PRODUCTO Y LOS DATOS COMPLETOS DE VENCIMIENTO Y LOTE, SON NECESARIOS PARA REALIZAR CUALQUIER TIPO DE RECLAMO.

Identificación de productos

DULCE DE LECHE



RECOMENDACIONES:

En el envase se presenta el modo de conservación del producto, fecha de vencimiento y lote del mismo. Por lo que el cliente puede informarse a través de este y rechazar un producto vencido o con envase adulterado al momento de la compra.

EL NOMBRE DEL PRODUCTO Y LOS DATOS COMPLETOS DE VENCIMIENTO Y LOTE, SON NECESARIOS PARA REALIZAR CUALQUIER TIPO DE RECLAMO.

Identificación de productos

CREMA LEMON



RECOMENDACIONES:

En el envase se presenta el modo de conservación del producto, fecha de vencimiento y lote del mismo. Por lo que el cliente puede informarse a través de este y rechazar un producto vencido o con envase adulterado al momento de la compra.

EL NOMBRE DEL PRODUCTO Y LOS DATOS COMPLETOS DE VENCIMIENTO Y LOTE, SON NECESARIOS PARA REALIZAR CUALQUIER TIPO DE RECLAMO.

Identificación de productos

CREMA LEMON



EL NOMBRE DEL PRODUCTO Y LOS DATOS COMPLETOS DE VENCIMIENTO Y LOTE, SON NECESARIOS PARA REALIZAR CUALQUIER TIPO DE RECLAMO.

Identificación de productos

CHEESECAKE



RECOMENDACIONES:

En el envase se presenta el modo de conservación del producto, fecha de vencimiento y lote del mismo. Por lo que el cliente puede informarse a través de este y rechazar un producto vencido o con envase adulterado al momento de la compra.

EL NOMBRE DEL PRODUCTO Y LOS DATOS COMPLETOS DE VENCIMIENTO Y LOTE, SON NECESARIOS PARA REALIZAR CUALQUIER TIPO DE RECLAMO.

Identificación de productos

CHEESECAKE



Ingredientes

Información nutricional

Conservación

Vencimiento y lote (Impreso directamente en el envase)

INGREDIENTES: azúcar impalpable, dextrosa, maltodextrina, gelatina, almidón modificado, sal, ACREG (INS 330, INS 331iii). PUEDE CONTENER SULFITOS, LECHE, DERIVADOS DE HUEVO, SOJA Y ALMENDRAS.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL PRODUCTO EN POLVO: Porción 17 g (2 cucharas de sopa)**

Valor energético 65 kcal = 272 KJ (3% VD*); Carbohidratos 14g (5%VD) de los cuales: Azúcares totales 10g; Azúcares añadidos 10g; Proteínas 2,2 g (3%VD); Grasas totales 0g (0%VD); Grasas saturadas 0g (0%VD); Grasas trans 0g; Fibra alimentaria 0g (0%VD); Sodio 75mg (3%VD). **INFORMACIÓN NUTRICIONAL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR: Porción 120 g (17 g de polvo + 57g de leche + 46 g de crema de leche)***** Valor energético 256kcal = 1071 kJ (13% VD); Carbohidratos 18 g (6%VD) de los cuales: Azúcares totales 13 g; Azúcares añadidos 10g; Proteínas 4,5g (6%VD); Grasas totales 18g (33%VD); Grasas saturadas 11g (50%VD); Grasas trans 0,7g; Fibra alimentaria 0g (0%VD); Sodio 120mg (5%VD). **% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. **Cantidad suficiente para preparar 120 g de producto listo para consumo. ***Porción de producto listo para el consumo preparado con leche descremada tenor graso 1% y crema de leche tenor graso 39% (17 g de polvo + 57 g de leche + 46 g de crema de leche).

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO. Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, guardar bien cerrado, en lugar fresco y seco, y consumir durante los 3 meses posteriores a la apertura, dentro de la vida útil del producto.

Consumir antes de la fecha de vencimiento. Vencimiento y lote ver envase V-01

Elaborador:
LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA

Ledevit S.A.: Puente del Inca N° 2450
Ezeiza. Carlos Spegazzini.
RNE: 02-041757 RNE: 02 - 035106
RNPA: 02-733605
www.ledevit.com • info@ledevit.com

Polvo para preparar

Cheesecake
LEDEVIT

INGREDIENTES

800 cm³ de crema de leche + 1 L de leche entera o descremada + 300 g de polvo para preparar cheesecake

Modo de uso

RECOMENDADO POR LEDEVIT PARA UN ÓPTIMO RESULTADO FINAL:

1. Mezclar 800 cm³ de crema de leche con 1 L de leche hasta integrar.



2. Incorporar 300 g de polvo para preparar cheesecake y unir todo. Luego batir 2 minutos aproximadamente a velocidad media o hasta obtener un punto letra.



3. Colocar en molde y reservar en frío, mínimo 3 horas antes de desmoldar.

Con este modo de uso se obtienen dos postres de 20 cm de diámetro x 5 cm de alto con su respectiva base.

Para conservar el cheesecake preparado, se debe mantener en frío (4° a 8° C) hasta 3 días.

Modo de uso

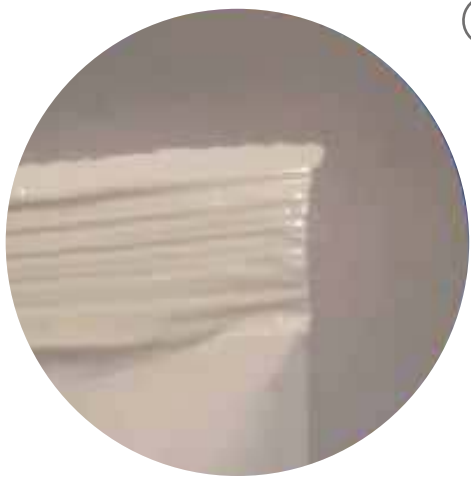
Datos de la empresa

EL NOMBRE DEL PRODUCTO Y LOS DATOS COMPLETOS DE VENCIMIENTO Y LOTE, SON NECESARIOS PARA REALIZAR CUALQUIER TIPO DE RECLAMO.

Identificación de productos

MACARONS

Cierre
termosellado



● Ley de etiquetado frontal



● Nombre del
producto

Código
de barras

● Peso
Neto

Logo Sin Gluten

●

● Denominación de
producto

RECOMENDACIONES:

En el envase se presenta el modo de conservación del producto, fecha de vencimiento y lote del mismo. Por lo que el cliente puede informarse a través de este y rechazar un producto vencido o con envase adulterado al momento de la compra.

EL NOMBRE DEL PRODUCTO Y LOS DATOS COMPLETOS DE VENCIMIENTO Y LOTE, SON NECESARIOS PARA REALIZAR CUALQUIER TIPO DE RECLAMO.

Identificación de productos

MACARONS



Ingredientes

Información nutricional

Conservación

Vencimiento y lote



Ingredientes: azúcar impalpable, harina de almendras, almidón modificado, almidón de maíz, albúmina de huevo en polvo pasteurizada, Agente de batido en polvo (jarabe de glucosa, proteína de soja, EMU: (INS 472b, INS 477)), aromatizante artificial. **CONTIENE DERIVADOS DE HUEVO, SOJA Y ALMENDRAS. PUEDE CONTENER SULFITOS Y LECHE.**

Información Nutricional producto en polvo: porción 28 g (2 cucharas de sopa(**)). Valor energético 127 kcal=531 kJ (6% VD*); Carbohidratos 21g (7%VD) de los cuales: Azúcares totales 19g; Azúcares añadidos 19g; Proteínas 2,3g (3%VD); Grasas totales 3,7g (7%VD); Grasas saturadas 0,4g (2%VD); Grasas trans 0g; Fibra alimentaria 0,6g (2%VD); Sodio 13mg (1%VD).

Información Nutricional producto listo para consumir: porción 30 g (6 Unidades(***)). Valor energético 127 kcal=531 kJ (6% VD*); Carbohidratos 21g (7%VD) de los cuales: Azúcares totales 19g; Azúcares añadidos 19g; Proteínas 2,3g (3%VD); Grasas totales 3,7g (7%VD); Grasas saturadas 0,4g (2%VD); Grasas trans 0g; Fibra alimentaria 0,6g (2%VD); Sodio 13mg (1%VD). *Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. ** Cantidad suficiente de premezcla para preparar una porción de 28 g. *** Porción de producto listo para el consumo preparado según instrucciones.

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto guardar bien cerrado, en lugar fresco y seco, y consumir durante los 3 meses posteriores a la apertura, dentro de la vida útil del producto.

Consumir antes de la fecha de vencimiento Vencimiento y lote ver envase

RNE: 02-035106
RNPA: 02-726560

Elaborador:
LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA

Ledevit S.R.L.: Tilcara 3154/64.
Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
www.ledevit.com • info@ledevit.com

MACARONS
LEDEVIT

LIBRE DE GLUTEN. SIN TACC

INGREDIENTES

250 g de premezcla para Macarons 50 cm³ de agua

Modo de uso

Por favor lea completamente el modo de uso:

- Colocar en un bol el contenido del envase y verter el agua caliente entre 60 y 80°C. Batir con paleta durante 3 minutos a velocidad media, hasta lograr un punto letra.
- Colocar en manga con boquilla lisa y escudillar sobre lámina antiadherente siliconada.
- Dejar orear a temperatura ambiente durante 30 minutos, hasta que la superficie esté seca.
- Precalentar el horno y cocinar de 13 a 15 minutos a 135/150 °C, dependiendo del horno utilizado.
- Desmoldar una vez fríos para evita que se peguen.

RINDE

48 tapitas 3 cm

Recomendaciones para un óptimo resultado:

- Aconsejamos pesar el agua.
- Si no se cuenta con termómetro, calentar el agua sin llegar a ebullición.
- Una vez cocidos los macarons y si no se utilizan, pueden ser conservados en freezer.

Datos de la empresa

EL NOMBRE DEL PRODUCTO Y LOS DATOS COMPLETOS DE VENCIMIENTO Y LOTE, SON NECESARIOS PARA REALIZAR CUALQUIER TIPO DE RECLAMO.

IMPORTANTE

Ledevit no promueve el fraccionamiento de sus productos.

Estos deben ser comercializados en su envase original cerrado, respetando su conservación y estar correctamente codificados para poder asegurar sus características de calidad e inocuidad.

Ante consultas, comunicarse a través de nuestros canales de comunicación.

LEDEVIT

CONTACTOS

Consultas generales

infoledevit.com

(+5411) 7093 3440

Administración de ventas y consultas técnicas

ventas@ledevit.com

tecnicos@ledevit.com

Consultas redes

@LedevitOficial

Whatsapp

(+5411) 6 214-4403