

Ledevit Base No Láctea

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Es una base neutra para diluir y obtener una crema para relleno y decoración de postres, tortas y todo tipo de pastelería. Con Ledevit Base no Láctea se pueden elaborar helados de forma sencilla y con pocos ingredientes. También se puede utilizar como reemplazo de la manteca en productos horneados. Es de origen 100 % vegetal, no contiene lactosa ni derivados, libre de gluten, libre de soja y colesterol. La pueden utilizar quienes tienen diferentes alergias alimentarias. Es un producto de gran rendimiento.

INSTRUCCIONES DE USO (como crema para rellenar y decorar)

En una batidora bien higienizada colocar 2 partes de Ledevit Base no Láctea con 1 parte de agua fría (recomendamos por debajo de 8 °C) y agregar azúcar a gusto. La mezcla a batir no debe superar ¼ de los alambres del batidor debido a su gran rendimiento. Batir a ¾ de velocidad hasta obtener la consistencia deseada. Aplicar al postre mediante espátula o manga para decorar.

INSTRUCCIONES DE USO (como base para helados)

En una Batidora bien higienizada colocar 1 parte de Ledevit Base no Láctea con 2 partes de líquido (como ser jugos de frutas, leche, leches vegetales) y 1 parte de azúcar. Mezclar y batir a ¾ de velocidad 3 minutos o hasta lograr un punto letra. Colocar en moldes para helados y llevar a freezer hasta que tome consistencia de helado. Previo a freezar, se puede agregar a la preparación trozos de frutas, chocolate, frutos secos, cookies, dulce de leche, etc.

INSTRUCCIONES DE USO (como integrante de masas)

Ledevit Base no Láctea se puede utilizar como reemplazo de la materia grasa en galletitas, budines, masa para tartas, etc.

INGREDIENTES: agua, aceite vegetal hidrogenado de palma, jarabe de alta fructosa, azúcar, sal, EMU: INS 435, INS 475, INS 442. EST: INS 464, INS 451i, CONS: INS 202, ACREG: INS 331, ESP: INS 407, INS 415, ARO: Aromatizante artificial sabor a vainilla.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Porción 20 g (2 cucharas de sopa)	
	Cantidad por porción	% VD por porción (*)
Valor energético	79 kcal = 327 kJ	4 %
Carbohidratos	4,0 g	1 %
Proteínas	0 g	0 %
Grasas totales	7,0 g	13 %
Grasas saturadas	6,6 g	30%
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0 %
Sodio	16 mg	1 %

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.



VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

Envase original cerrado: refrigerado en heladera (2 - 8 C) 90 días.

Una vez abierto, conservar bien cerrado en refrigerador y consumir durante los 15 días posteriores a la apertura, dentro de la vida útil del producto.



Ledevit Base No Láctea

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS Y DE COMPORTAMIENTO

Sabor		Lácteo
Color (crema batida)		Blanco
Textura (crema batida)		Cremoso característico
Porcentaje de materia grasa		35 ± 1 %
Duración de batido-montado (160 rpm)		6 ± 3 min
Sobreaumento (Overrun(**))	(290 ± 33) %	Batido en batidora 5 L

Overrun: (**) Volumen final de batido - volumen inicial del batido/ volumen inicial del batido *100.

DESCRIPCIÓN DE LOS ENVASES

Envase primario:

Botellas de polietileno de alta densidad con tapas con precinto inviolable, corte 360° y oblea de polietileno expandido.

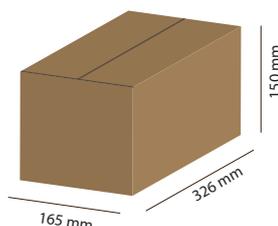
Envase secundario:

Caja de cartón corrugado.

DESCRIPCIÓN DE UNIDAD DE EXPENDIO Y VENTA

BOTELLA POR 500 g

Código	576
Presentación	Botellas por 500 g
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	8
Unidad de venta	Botella por 500 g
Peso neto caja (kg)	4
Peso bruto caja (kg)	4,4 ± 0,01



En el caso de ser necesaria información de palletizado, favor solicitarla.

Si usted requiere recibir protocolos de análisis, debe solicitarlo por mail a ventas@ledevit.com
DOCUMENTO PARA IMPRESIÓN EN FORMA CONTROLADA. INFORMACIÓN DISPONIBLE SÓLO A CLIENTES. Codificación: FCO-06-01

PÁG. 2 DE 2



Tilcara 3154/64 • C1437CYH • Buenos Aires • Argentina
Teléfonos: (5411) 4918.7541 / 42 - Email: info@ledevit.com

Seguinos en: [/ledevitoficial](https://www.ledevit.com)
www.ledevit.com