

Premezcla para preparar Budín sabor Chocolate

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

La línea Pastelería Horneable de Ledevit fue desarrollada pensando en una nueva pastelería hogareña, donde la variedad y el sabor son cualidades indiscutibles. Con ingredientes que se pueden encontrar en casa y pasos simples, las premezclas horneables permiten preparar en poco tiempo una gran variedad de exquisitos productos, de sabores sutiles y delicados, con las características de la pastelería profesional.

Nuestro Budín sabor Chocolate se destaca como un excelente producto de pastelería sin TACC, de miga uniforme, textura húmeda e intenso sabor a chocolate, aportado por cacaos de alta calidad. Al permitir el agregado de frutos secos, chips de chocolate, frutos rojos, etc. se pueden obtener diversas preparaciones.

INSTRUCCIONES DE USO.

MODO DE USO RECOMENDADO POR LEDEVIT PARA UN ÓPTIMO RESULTADO FINAL:

- 1- Encender el horno a temperatura moderada.
- 2- Enmantecar un molde para budín.
- 3- Colocar en un bol 3 huevos con 150 cm³ de agua y 150 g de manteca pomada.
- 4- Incorporar el contenido del envase y mezclar hasta integrar.
- 5- Batir 3 minutos con batidora eléctrica o 5 minutos a mano.
- 6- Llenar hasta $\frac{3}{4}$ partes del molde elegido y cocinar en horno a temperatura moderada hasta que al introducir un palillo salga limpio, sin restos de batido. (Ver tiempos de cocción sugeridos).

Rinde

-1 molde grande de 23 cm de largo x 8 cm de ancho x 7 cm de alto.

Tiempo de cocción: 80 minutos aproximadamente.

-2 moldes chicos de 19 cm de largo x 5 cm de ancho x 5 cm de alto.

Tiempo de cocción: 50 minutos aproximadamente.

INGREDIENTES: Azúcar impalpable, almidón de maíz, harina de arroz, cacao en polvo, leche entera en polvo, sal, RAI (INS 450i, INS 500ii, INS 336i), EMU (INS 482), ESP (INS 415), ARO: Aromatizante artificial sabor vainilla. **CONTIENE LECHE. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE LECHE Y DERIVADOS DE HUEVO.**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		Producto en polvo Porción 35 g (3 y 1/2 cucharas de sopa) (**)
	Cantidad por porción	% VD por porción (*)
Valor energético	130 kcal=544 kJ	7 %
Carbohidratos	29g	10 %
Proteínas	1,6 g	2 %
Grasas totales	1 g	2 %
Grasas saturadas	0,6 g	3 %
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	1,2 g	5 %
Sodio	105 mg	4 %

(*)% 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 60g.



VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

Envase cerrado, en lugar fresco y seco: 9 meses.

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

Premezcla para preparar Budín sabor Chocolate

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		Producto listo para consumir. Porción 60 g (1 rebanadas) (***)
	Cantidad por porción	% VD por porción (*)
Valor energético	229 kcal=958 kJ	11 %
Carbohidratos	29g	10 %
Proteínas	4,1 g	5 %
Grasas totales	11 g	20 %
Grasas saturadas	6,1 g	28 %
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	1,2 g	5 %
Sodio	151 mg	6 %

(*)% 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.
(***) Porción de producto listo para el consumo preparado según instrucciones.

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS Y DE COMPORTAMIENTO
Propiedades organolépticas Color: marrón oscuro. Textura: corteza fina, miga cerrada, húmedo en su interior. Sabor/ Aroma: dulce característico chocolate.

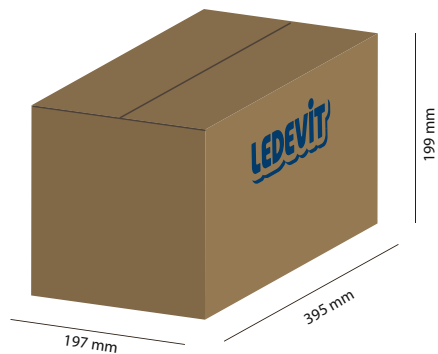
DESCRIPCIÓN DE LOS ENVASES

Envase primario:
Bolsa de PEBD color Blanco / BOPP Mate.

Envase secundario:
Caja de cartón corrugado.

DESCRIPCIÓN DE UNIDAD DE EXPENDIO Y VENTA

BOLSA 500 g	
Código	904
Presentación	Bolsa de 500 g
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	12
Unidad de venta	Bolsa de 500 g
Peso bruto caja (kg)	6,38 ± 0,01
Peso neto caja (kg)	6



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-25_02