

Premezcla para preparar Budín sabor Vainilla

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 Vainilla se destaca por ser un excelente producto de pastelería sin TACC, de miga uniforme, textura húmeda y suave. Al permitir el agregado de frutos secos, café, pulpas, colorantes, frutas frescas y deshidratadas, 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 ¾ 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, 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	133 kcal=556 kJ	7 %
Carbohidratos	31g	10 %
Proteínas	0,9 g	1 %
Grasas totales	0,6 g	1 %
Grasas saturadas	0,4 g	2 %
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	-
Sodio	111 mg	5 %

(*)% 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 Vainilla

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Producto listo para consumir.
Porción 60 g (1 rebanada) (***)

	Cantidad por porción	% VD por porción (*)
Valor energético	232 kcal=971 kJ	12 %
Carbohidratos	31 g	10 %
Proteínas	3,5 g	5 %
Grasas totales	11 g	20 %
Grasas saturadas	6 g	27 %
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	-
Sodio	144 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: amarillo Claro

Textura: corteza fina, miga cerrada, húmedo en su interior.

Sabor/ Aroma: dulce característico vainilla.

DESCRIPCIÓN DE LOS ENVASES

Envase primario:

Bolsa de PEBD color Blanco / BOPP Mate.

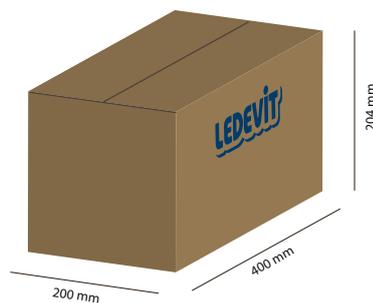
Envase secundario:

Caja de cartón corrugado.

DESCRIPCIÓN DE UNIDAD DE EXPENDIO Y VENTA

BOLSA 500 g

Código	903
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.

DOCUMENTO PARA IMPRESIÓN EN FORMA CONTROLADA. INFORMACIÓN DISPONIBLE SÓLO A CLIENTES. Codificación: FCO-24_02

PÁG. 2 DE 2



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

Seguinos en: /ledevitoficial
www.ledevit.com