

Destello

Gel de Brillo listo de Repostería sabor Frutilla

JALEA DE FANTASÍA SABOR FRUTILLA
LIBRE DE GLUTEN - SIN TACC

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Destello Frutilla es un gel de aplicación directa. Con excelente color y sabor frutilla permite realizar todo tipo de decoraciones donde se utilizan frutos rojos, retardando su oxidación y deshidratación por contacto con el aire. Al trabajarse a temperatura ambiente puede ser aplicado en el momento sobre postres semifríos, porciones individuales, decoraciones con frutas frescas. Permite la aplicación directa sobre cremas. Es ideal para detallar masas finas y petit fours. Este producto también puede ser utilizado en postres y barras heladas. Es un producto muy utilizado en repostería fina donde el detalle es muy importante.

INSTRUCCIONES DE USO

- 1- Colocar en un recipiente limpio la cantidad a utilizar.
- 2- Para decorar con frutas frescas, sumergir y dejar escurrir. También se puede aplicar con pincel; una fina capa basta para proteger las frutas y evitar su oxidación.
- 3- En caso de postres aplicar con espátula directamente sobre la crema.

Ingredientes: Jarabe de glucosa, jarabe de alta fructosa, agua, azúcar, almidón modificado, ACREG (INS 330), ESP (INS 406), CONS (INS 202), ARO (aroma artificial frutilla), EST (INS 435), COL (INS 123, INS 110).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		Porción 20 g (2 cucharas de sopa)
	Cantidad por porción	% VD por porción (*)
Valor energético	55 kcal = 235 kJ	3 %
Carbohidratos de los cuales:	13 g	4 %
Azúcares totales	13 g	
Azúcares añadidos	13 g	
Proteínas	0 g	0 %
Grasas totales	0 g	0 %
Grasas saturadas	0 g	0 %
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0 %
Sodio	6 mg	0 %

(*) 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: 6 meses en un 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.

Si usted requiere recibir protocolos de análisis, debe solicitarlo por mail a ventas@ledevit.com
COPIA NO CONTROLADA. INFORMACIÓN DISPONIBLE SÓLO A CLIENTES. Codificación: FCO-09_02

PÁG. 1 DE 2



Destello

Gel de Brillo listo de Repostería sabor Frutilla

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS Y DE COMPORTAMIENTO

Propiedades organolépticas

Color: Rojo característico
Apariencia: Gel translúcido rojizo
Textura: Gel untuoso característico
Sabor/ Aroma: Frutilla característico

Parámetros Físicoquímicos	Valor / Tolerancia
pH	3,45 +/- 0,5
°Brix	65 +/- 2

Comportamiento en la aplicación

De fácil aplicación, con untuosidad y gelificación característicos.

DESCRIPCIÓN DE LOS ENVASES

Envase primario:

Balde y tapa de polipropileno.

Pote de poliestireno blanco y tapa de poliestireno de alto impacto con oblea de aluminio termosellada.

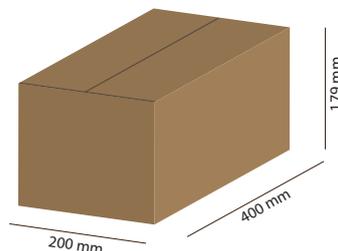
Envase secundario:

Caja de cartón corrugado.

DESCRIPCIÓN DE UNIDAD DE EXPENDIO Y VENTA

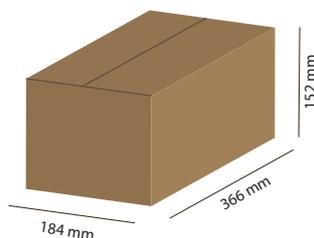
BALDE POR 4,4 kg

Código	82
Presentación	Baldes por 4,4 kg
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	2
Unidad de venta	Balde por 4,4 kg
Peso bruto caja (kg)	9,4 ± 0,1
Peso neto caja (kg)	8,8



POTE DE 310 g

Código	802
Presentación	Potes por 310 g
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	16
Unidad de venta	Pote por 310 g
Peso bruto caja (kg)	5,3 ± 0,01
Peso neto caja (kg)	4,96



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
COPIA NO CONTROLADA. INFORMACIÓN DISPONIBLE SÓLO A CLIENTES. Codificación: FCO-09_02

PÁG. 2 DE 2