París Cubretortas

ALIMENTO AZUCARADO PARA REPOSTERÍA
SABOR CHOCOLATE–LIBRE DE GLUTEN–SIN TACC

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Es una ganache lista, con múltiples usos: baños, rellenos, decoraciones y como integrante de masas y batidos. La París tiene como principales características:

- No se endurece como el chocolate, no se quiebra ni se parte;
- Posee un brillo espejo que permanece en el postre;
- Puede aplicarse sobre superficies frías;
- Permanece fluido por más tiempo.

INSTRUCCIONES DE USO

Según la aplicación, su modo de uso es diferente.
1- Baños: fundir la París en microondas o a baño maría y luego cubrir la torta o el postre.
2- Rellenos: se utiliza a temperatura ambiente, logrando un práctico relleno o en combinación con otros productos. Ej: mermeladas, dulce de leche, licores, frutas, etc.
3- Decoraciones: se aplica con manga a temperatura ambiente para decorar y detallar postres.
4- Integrante de masas o batidos: es muy buen sustituto del cacao para la elaboración de budines, bizcochuelos, etc., con sabor a chocolate. Se recomienda usar París en una proporción del 30% de la mezcla total.
Si resta fundida, colocarla en otro recipiente debidamente higienizado y luego conservarla en heladera hasta el momento de su nueva utilización.

INGREDIENTES: azúcar, agua, aceite de almendra de palma hidrogenado, aceite de soja interesterificado, jarabe de glucosa, jarabe de alta fructosa, cacao alcalino, licor de cacao, leche en polvo descremada, almidón modificado, COL (INS 150d), EMU (INS 435, INS 471, INS 477), CONS (INS 202), ARO (aroma artificial vainilla), EST (INS 451i), ESP(INS 407).
CONTIENE: LECHE Y SULFITOS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		Porción 20 g (2 cucharadas de sopa)
	Cantidad por porción	**% VD por porción (*)**
Valor energético	91 kcal = 377 kJ	5 %
Carbohidratos de los cuales:	8,1 g	3 %
Azúcares totales	8.0 g	
Azúcares añadidos	7,2 g	
Proteínas	0 g	0 %
Grasas totales	6.2 g	11 %
Grasas saturadas	4,5 g	22 %
Grasas trans	0 g	0 %
Fibra alimentaria	0 g	0 %
Sodio	34 g	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 energética.

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS Y DE COMPORTAMIENTO

Sabor: dulce chocolate característico.
Color: marrón oscuro característico.
Textura: a 25 ºC, textura pastosa característica.
Temperatura de aplicación: 40 ºC.

VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

Envase original cerrado: conservar a temperatura ambiente, en lugar fresco. Se mantiene inalterable durante 9 meses.
Una vez abierto: guardar bien tapado refrigerado (entre 2 y 8 ºC) y consumir durante los 30 días 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-13_02

Tilcara 3154/64 • C1437CYH • Buenos Aires • Argentina
Teléfonos: +54911 7093 3440/41 - Email: info@ledevit.com

París Cubretortas

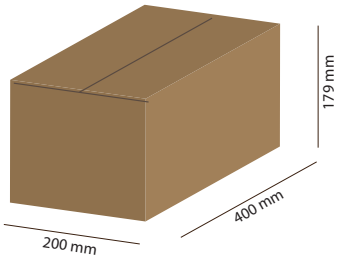
DESCRIPCIÓN DE LOS ENVASES

Envase primario:
Balde y tapa de polipropileno.
Pote de poliestireno blanco y tapa de poliestireno de alto impacto con oblea de aluminio termosellada.

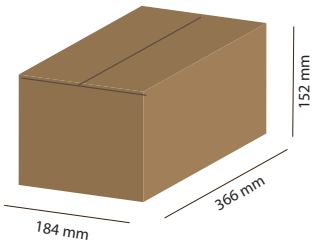
Envase secundario:
Caja de cartón corrugado simple onda.

DESCRIPCIÓN DE UNIDAD DE EXPENDIO Y VENTA

BALDE POR 4 kg	
Código	30
Presentación	Balde por 4 kg
Unidad de expendio	Caja
Unidad por caja	2
Unidad de venta	Balde por 4 kg
Peso neto caja (kg)	8,0
Peso bruto caja (kg)	8,6 ± 0,1



POTE DE 280 g	
Código	330
Presentación	Pote por 280 g
Unidad de expendio	Caja
Unidad por caja	16
Unidad de venta	Pote por 280 g
Peso neto caja (kg)	4,48
Peso bruto caja (kg)	4,85 ± 0,01



En el caso de ser necesaria información de palletizado, por favor solicítela.

Tilcara 3154/64 • C1437CYH • Buenos Aires • Argentina
Teléfonos: +54911 7093 3440/41 - Email: info@ledevit.com