

# Polvo para preparar Mousse Chantilly

POLVO PARA PREPARAR MOUSSE SABOR CREMA CHANTILLY  
LIBRE DE GLUTEN.  
SIN TACC

## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Mediante una cuidada selección de materias primas, hemos logrado un producto en polvo para preparar Crema Chantilly de exquisito sabor y muy buena consistencia. Con un excelente volumen y estructura de batido se pueden realizar una gran cantidad de tortas. Ideal para terminaciones finas, se puede aplicar con espátula y manga para decoración. Esta crema no se pone amarilla. Permite el agregado de esencias y colorantes. Se puede utilizar para rellenar y decorar tortas, tartas, masas finas, postres, pequeñas porciones y también se puede combinar con otros ingredientes como yogurt, queso crema, dulce de leche, merengue, crema pastelera, frutas frescas.

## INSTRUCCIONES DE USO

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

- 1- Previo al batido higienizar el bol y batidor.
- 2- Colocar 1 kg de Chantilly en polvo con 1,5 L de leche o agua fría en un bol de batidora limpio.
- 3- Mezclar hasta disolver y luego batir a  $\frac{3}{4}$  de velocidad durante 6 minutos aproximadamente o hasta obtener la consistencia deseada.
- 4- Para conservar la mousse batida mantener en frío (4 a 8 °C) hasta 3 días.

**INGREDIENTES:** agente de batido en polvo (jarabe de glucosa, grasa vegetal hidrogenada de palma, proteína láctea, EMU (INS 471, 472a)), azúcar, leche en polvo entera, ARO: Aromatizante artificial sabor crema chantilly, COL (INS 100i, 160b). **CONTIENE LECHE, PUEDE CONTENER SULFITOS, DERIVADOS DE HUEVO, SOJA Y ALMENDRAS.**



## VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

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

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

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción producto en polvo: 48 g (\*\*) (5 cucharas de sopa)

	Cantidad por porción	% VD por porción (*)
Valor energético	252 kcal = 1054 kJ	13 %
Carbohidratos de los cuales:	31 g	10 %
Azúcares totales	30 g	
Azúcares añadidos	29 g	
Proteínas	2,7 g	4 %
Grasas totales	13 g	24 %
Grasas saturadas	12 g	55 %
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0 %
Sodio	90 mg	4 %

Si usted desea recibir protocolos de análisis de los productos en cada entrega, debe solicitarlo por mail a [ventas@ledevit.com](mailto:ventas@ledevit.com)  
COPIA NO CONTROLADA. INFORMACIÓN DISPONIBLE SÓLO A CLIENTES. Codificación: FCO-15\_05

PÁG. 1 DE 2



# Polvo para preparar Mousse Chantilly

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PRODUCTO LISTO PAA CONSUMIR por Porción 120 g (2 tazas de té) (\*\*\*)

	Cantidad por porción	% VD por porción (*)
Valor energético	282 kcal = 1180 kJ	14 %
Carbohidratos de los cuales:	34 g	11 %
Azúcares totales	34 g	
Azúcares añadidos	29 g	
Proteínas	4.9 g	7 %
Grasas totales	14 g	25 %
Grasas saturadas	12 g	55 %
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0 %
Sodio	121 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 120 g.

(\*\*\*) Porción de producto listo para el consumo preparado con leche descremada tenor graso 1% según instrucciones (48 g polvo + 72 g leche).

## PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS Y DE COMPORTAMIENTO

Color	Blanco característico
Textura	Cremosa
Sabor/Aroma	Dulce / Crema característico
Sobreaumento (overrun(**))	150 ± 20 %

(\*) overrun: ((volumen final del batido- volumen inicial de la mezcla (polvo+líquido))/ volumen inicial de la mezcla (polvo+líquido))\*100

## DESCRIPCIÓN DE LOS ENVASES

### Envase primario:

Bolsa por 1 kg : BOPP (mate) / PEBD (blanco)

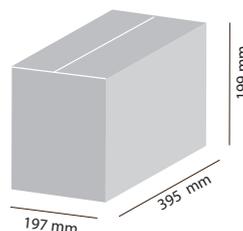
### Envase secundario:

Caja de cartón corrugado.

## DESCRIPCIÓN DE UNIDAD DE EXPENDIO Y VENTA

### BOLSA POR 1 kg

Código	615
Presentación	Bolsa por 1 kg
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	6
Unidad de venta	Bolsa por 1 kg
Peso bruto caja (kg)	6,30 ± 0,01
Peso neto caja (kg)	6



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

Si usted desea recibir protocolos de análisis de los productos en cada entrega, debe solicitarlo por mail a [ventas@ledevit.com](mailto:ventas@ledevit.com)  
COPIA NO CONTROLADA. INFORMACIÓN DISPONIBLE SÓLO A CLIENTES. Codificación: FCO-15\_05

PÁG. 2 DE 2

