

# Polvo para preparar Mousse sabor chocolate

POLVO PARA PREPARAR MOUSSE SABOR CHOCOLATE  
LIBRE DE GLUTEN. SIN TACC.

## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Este producto apunta a la practicidad del trabajo, logrando menor tiempo de elaboración con respecto a otras recetas de mousse. Permite disminuir riesgos de contaminación del producto final y optimizar el uso de las materias primas.

Con un intenso aroma y sabor a chocolate, sumado a un buen rendimiento y excelente estructura de batido es ideal para rellenar y decorar tortas, postres, semifríos, masas y una amplia variedad de productos ya que admite mezclas con queso crema, licores, frutas frescas o secas.

## INSTRUCCIONES DE USO

RECOMENDADO POR LEDEVIT PARA UN ÓPTIMO RESULTADO FINAL.

- 1- Previo al batido higienizar el bol y batidor.
- 2- Colocar 1 Kg de Mousse de chocolate en polvo con un 1 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 de 4 a 6 minutos aproximadamente o hasta obtener la consistencia deseada.
- 4- Una vez batido se puede aplicar directamente con espátula o manga. Para conservar la mousse batida mantener en frío (4 a 8°C) hasta 3 días.

**INGREDIENTES:** azúcar, agente de batido en polvo (jarabe de glucosa, grasa vegetal hidrogenada de palma, proteína láctea, EMU (INS 471, INS 472a)), cacao alcalino, leche descremada en polvo, almidón modificado, sal, ARO: Aromatizante artificial sabor vainilla).  
**CONTIENE LECHE. PUEDE CONTENER SULFITOS, DERIVADOS DE HUEVO, SOJA Y ALMENDRAS.**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	PRODUCTO EN POLVO: 60 g** (6 cucharas de sopa)	
	Cantidad por porción	% VD por porción *
Valor energético	270 kcal = 1130 kJ	14%
Carbohidratos de los cuales:	35 g	12%
Azúcares totales	33 g	
Azúcares añadidos	29 g	
Proteínas	5,4 g	7 %
Grasas totales	12 g	22 %
Grasas saturadas	11 g	50 %
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	4,7 g	19 %
Sodio	229 mg	10 %



## 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.

Si usted requiere recibir protocolos de análisis, debe solicitarlo por mail a [ventas@ledevit.com](mailto:ventas@ledevit.com)  
COPIA NO CONTROLADA.. INFORMACIÓN DISPONIBLE SÓLO A CLIENTES. Codificación: FCO-20\_05

PÁG. 1 DE 2



# Polvo para preparar Mousse sabor chocolate

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR:  
Porción: 120g (1 taza de té)(\*\*\*)

	Cantidad por porción	% VD por porción *
Valor energético	295 kcal = 1239 kJ	15%
Carbohidratos de los cuales:	38 g	13%
Azúcares totales	36 g	
Azúcares añadidos	29 g	
Proteínas	7,2 g	10 %
Grasas totales	13 g	24 %
Grasas saturadas	11 g	50 %
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	4,7 g	19 %
Sodio	270 mg	11 %

(%) 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 (60 g polvo + 60 g leche).

## PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS Y DE COMPORTAMIENTO

Color	Marrón
Textura	Cremosa
Sabor/Aroma	Chocolate característico
Sobreaumento (overrun (****))	90 ± 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)

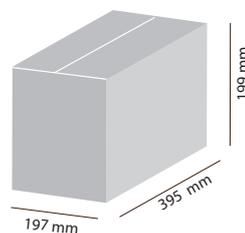
### Envase secundario:

Caja de cartón corrugado para bolsa por 1 kg.

## DESCRIPCIÓN DE UNIDAD DE EXPENDIO Y UNIDAD DE VENTA

### BOLSA POR 1 kg

Código	614
Presentación	Bolsa por 1 kg
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	6
Unidad de venta	Bolsa por 1 kg
Peso bruto caja (kg)	6,3 ± 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](mailto:ventas@ledevit.com)  
COPIA NO CONTROLADA.. INFORMACIÓN DISPONIBLE SÓLO A CLIENTES. Codificación: FCO-20\_05

PÁG. 2 DE 2