

Polvo para preparar Mousse sabor Chocolate

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Nuestra Mousse de Chocolate en polvo fue desarrollada con una combinación de excelentes cacao para lograr un verdadero sabor y aroma a chocolate. Solo con el agregado de leche obtenemos una mousse liviana y de muy buen rendimiento. Es ideal para aplicar en copas y mezclar con frutas.

INSTRUCCIONES DE USO

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

- 1- Previo la batido higienizar el bol y batidor.
- 2- Colocar 500 cm³ de leche fría y luego agregar 250 g de Polvo para preparar Mousse de Chocolate.
- 3- Mezclar hasta disolver el polvo y luego batir a velocidad máxima de 5 a 6 minutos o hasta lograr la textura deseada.
- 4- Una vez batida conservar en frío (4 a 8 °C).

INGREDIENTES: Azúcar, cacao alcalino, jarabe de glucosa, grasa vegetal hidrogenada de palma, almidón modificado, leche descremada en polvo, proteína láctea, gelatina, sal, EMU: INS 471, INS 472a, COL: INS 150d, INS 123, ESP: INS 401, INS 412, INS 415. **CONTIENE LECHE Y DERIVADOS DE LECHE. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE HUEVO.**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Producto en polvo / Porción 40 g (4 cucharas de sopa)(**)

	Cantidad por porción	% VD por porción (*)
Valor energético	176 kcal= 740 KJ	9%
Carbohidratos	28 g	9%
Proteínas	3,0 g	4%
Grasas totales	5,9 g	11%
Grasas saturadas	5,3 g	24%
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	1,9 g	8%
Sodio	116 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 120g.



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

DOCUMENTO PARA IMPRESIÓN EN FORMA CONTROLADA. INFORMACIÓN DISPONIBLE SÓLO A CLIENTES. Codificación: FCO-19_02

PÁG. 1 DE 2



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

Seguinos en: /ledevitoficial
www.ledevit.com

Polvo para preparar Mousse sabor Chocolate

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Producto listo para consumir / Porción 120 g (1 taza de té) (***)

	Cantidad por porción	% VD por porción (*)
Valor energético	211 kcal= 889 KJ	11%
Carbohidratos	31 g	10%
Proteínas	5,4 g	7%
Grasas totales	7,1 g	13%
Grasas saturadas	6 g	27%
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	1,9 g	8%
Sodio	171 mg	7%

(*)% 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 con leche descremada según instrucciones (40 g polvo + 80 cm³ de leche)

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS Y DE COMPORTAMIENTO

Color	Marrón
Textura	Cremosa
Sabor/Aroma	Chocolate característico
Sobreaumento (overrun(***))	100 ± 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:

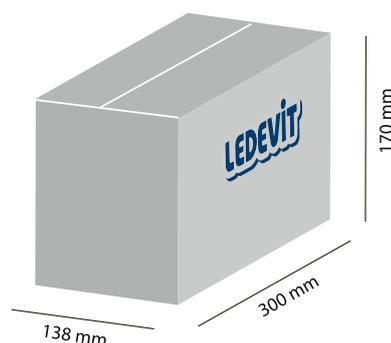
Sobre por 250 g: PET (cristal) / PEBD (blanco)

Envase secundario:

Caja de cartón corrugado para sobre por 250 g.

SACHET POR 250 g

Código	604
Presentación	Sachet por 250 g
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	12
Unidad de venta	Sachet por 250 g
Peso bruto promedio caja (kg)	3,2 ± 0,01
Peso neto	3



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

DOCUMENTO PARA IMPRESIÓN EN FORMA CONTROLADA. INFORMACIÓN DISPONIBLE SÓLO A CLIENTES. Codificación: FCO-19_02

PÁG. 2 DE 2



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

Seguinos en: /ledevitoficial
www.ledevit.com