

Polvo para preparar Crema Pastelera Instantánea

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Mediante una cuidada selección de materias primas, hemos logrado este mix en polvo para preparar Crema Pastelera de exquisito sabor, adecuado color y excelente brillo. Tiene óptimo comportamiento en el horno a altas temperaturas y en frío para decoraciones en postres o tartas. De gran rendimiento, es ideal para grandes producciones de productos horneables como facturería, roscas y bollería en general. Para aplicación en rellenos se puede utilizar sola o mezclar con dulce de leche, yogurt, queso crema, pasta de almendras, mermeladas, ralladura de cítricos. Combina muy bien con las cremas Relleno y Cobertura Ledevit. Otra de las ventajas es que una vez preparada, su sabor permanece a lo largo de los días y no se acidifica.

INSTRUCCIONES DE USO:

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

- 1- Colocar 1 kg de Pastelera en polvo con 3 l de agua a temperatura ambiente en un bol de batidora limpio.
- 2- Mezclar hasta disolver y luego batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad durante 5 minutos para obtener una consistencia homogénea.
- 3- Luego dejar reposar de 5 a 10 minutos antes de usar.
- 4- Para conservar la pastelera preparada se debe mantener en frío (4 a 8 °C) hasta 4 días.

INGREDIENTES: Azúcar impalpable, almidón modificado, leche entera en polvo, sal, ESP (INS 401, INS 412), aromatizado con vainillina y etilvainillina, COL (INS 171, INS 102, INS 110). **CONTIENE LECHE Y TARTRAZINA. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE HUEVO.**



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción por producto en polvo 30 g (**)
(3 cucharas de sopa)

	Cantidad por porción	% VD por porción (*)
Valor energético	117kcal = 497 kJ	6 %
Carbohidratos	27 g	9 %
Proteínas	0,6 g	1 %
Grasas totales	0,6 g	1 %
Grasas saturadas	0,4 g	2 %
Grasas trans	0 g	—
Fibra alimentaria	0,7 g	3 %
Sodio	136 mg	6 %

(*) 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.

(**) Cantidad suficiente para preparar 120 g de producto listo para consumir (30 g de polvo + 90 ml de agua)

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 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

DOCUMENTO PARA IMPRESIÓN EN FORMA CONTROLADA. INFORMACIÓN DISPONIBLE SÓLO A CLIENTES. Codificación: FCO-16_02

PÁG. 1 DE 2



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

Seguinos en:   /ledevitoficial
www.ledevit.com

Polvo para preparar Crema Pastelera Instantánea

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS Y DE COMPORTAMIENTO

Color	Amarillo característico
Textura	Cremosa
Sabor/Aroma	Dulce característico

DESCRIPCIÓN DE LOS ENVASES

Envase primario:

Bolsa por 4 kg: BOPP (mate) / PEBD (blanco)

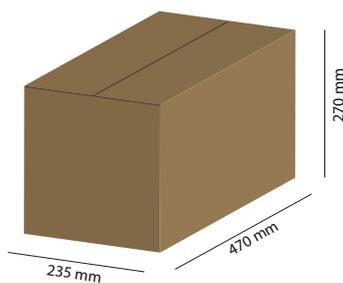
Envase secundario:

Caja de cartón corrugado para sachet de 4 kg.

DESCRIPCIÓN DE UNIDAD DE EXPENDIO Y UNIDAD DE VENTA

SACHET POR 4 kg

Código	60
Presentación	Bolsa por 4 kg
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	4
Unidad de venta	Bolsa por 4 kg
Peso bruto caja (kg)	16,6 ± 0,1
Peso neto caja (kg)	16



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-16_02

PÁG. 2 DE 2



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

Seguinos en: [/ledevitoficial](https://www.facebook.com/ledevitoficial)
www.ledevit.com