

Cithara Suave

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Es una crema vegetal liviana desarrollada para el trabajo en pastelería profesional, ideal para decoraciones donde se destaque el detalle. Se puede utilizar como remplazo de la crema de leche.

Es un producto de gran rendimiento, buen cuerpo y estructura final. Permite el agregado de diversas materias primas como ser dulce de leche, colorantes, saborizantes, queso crema, mermeladas, pastas de relleno, etc.

De sutil sabor lácteo y textura ligera, la crema suave representa una opción ideal para la elaboración de preparaciones tradicionales, como ganache, variedades de mousse, postres helados y de cuchara, entre otros. También se puede utilizar en glaseados tipo espejos.

INSTRUCCIONES DE USO

1- Previo al batido:

- Higienizar el bol y batidor.
- La crema fluida debe estar fría.

2- Agitar el envase y colocar en la batidora la cantidad de crema a utilizar. Se puede batir sola o con el agregado de azúcar (recomendamos 150 g de azúcar por litro de crema).

3- La crema debe cubrir $\frac{1}{4}$ de la altura de los alambres del batidor debido a su gran rendimiento .

4- Batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad hasta obtener la consistencia deseada.

5- Aplicar al postre mediante espátula o manga para decorar.

6- Conservar el batido refrigerado.

INGREDIENTES: agua, aceite de almendra de palma hidrogenado, azúcar, glucosa, caseinato de sodio, almidón de maíz, sal, HUM: (INS 420i), EMU (INS 435, INS 481i, INS 475), EST (INS 464, INS 451i, INS 407, INS 415), CONS (INS 202), ACREG (INS 331iii), COL (INS 160b, 100i), ARO (saborizante artificial crema). **CONTIENE DERIVADOS DE LECHE.**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		Porción 20 g (2 cucharas de sopa)
	Cantidad por porción	% VD por porción (*)
Valor energético	64 kcal = 266 kJ	3 %
Carbohidratos	4,6 g	2 %
Proteínas	0 g	0 %
Grasas totales	5,0 g	9 %
Grasas saturadas	4,8 g	22%
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0 %
Sodio	22 mg	1 %

(*) Valores diarios conbase a una dieta de 2.000 kcal u 8400 k. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.



VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

Envase original cerrado: 1 año en freezer (-18°C) o 60 días refrigerado (2-8°C)

Una vez abierto conservar bien tapado en heladera y consumir durante los 10 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
DOCUMENTO PARA IMPRESIÓN EN FORMA CONTROLADA. INFORMACIÓN DISPONIBLE SÓLO A CLIENTES. Codificación: FCO-05-01

PÁG. 1 DE 2



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

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

Cithara Suave

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS Y DE COMPORTAMIENTO

Sabor		Lácteo
Color (crema batida)		Blanco
Textura (crema batida)		Cremosa característica
Porcentaje de materia grasa		25 ± 1 %
Duración de batido-montado (160rpm)		8 ± 3 min
Sobreaumento (Overrun (**))	(250 ± 33) %	Batido en batidora 5 L

Overrun: (**) Volumen final de batido - volumen inicial del batido/ volumen inicial del batido *100

DESCRIPCIÓN DE LOS ENVASES

Envase primario:

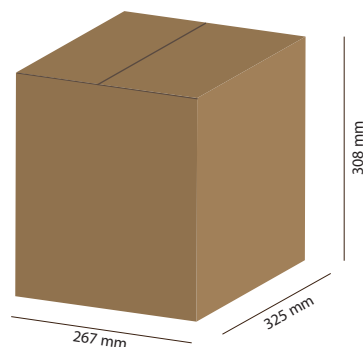
Botellas de polietileno de alta densidad con tapas con precinto inviolable, corte 360° y oblea de polietileno expandido.
Sachet de polietileno blanco bicapa con boquilla y tapa de polietileno.

Envase secundario:

Caja de cartón corrugado.

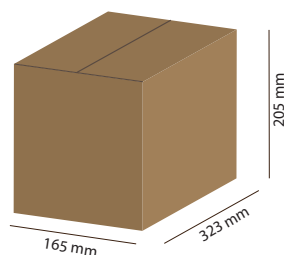
Sachets por 5 l

Código	19
Presentación	Sachets por 5 l
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	4
Unidad de venta	Sachet por 5 l
Peso neto caja (kg)	22
Peso bruto caja (kg)	22,8 ± 0,1



BOTELLA POR 700 g

Código	194
Presentación	Botellas por 700 g
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	8
Unidad de venta	Botella por 700 g
Peso neto caja (kg)	5,6
Peso bruto caja (kg)	6,50 ± 0,01



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-05-01

PÁG. 2 DE 2



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

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