

Destello

Gel de Brillo listo de Repostería sabor Neutro

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Destello Neutro es un gel de aplicación directa. Este brillo puede ser empleado en todo tipo de decoraciones donde se utilizan frutas, retardando su oxidación y deshidratación por contacto con el aire. Al trabajarse a temperatura ambiente puede ser aplicado en el momento sobre postres semifríos, porciones individuales, decoraciones con frutas frescas. Permite la aplicación directa sobre cremas. Es ideal para detallar masas finas y petit fours. Este producto también puede ser utilizado en postres y barras heladas. Permite el agregado de esencias y colorantes siendo posible el uso de cualquier tipo y sabor de fruta. Es un producto muy utilizado en repostería fina donde el detalle es muy importante.

INSTRUCCIONES DE USO

- 1- Colocar en un recipiente limpio la cantidad a utilizar.
- 2- Para decorar con frutas frescas, sumergir y dejar escurrir. También se puede aplicar con pincel; una fina capa basta para proteger las frutas y evitar su oxidación.
- 3- En caso de postres aplicar con espátula directamente sobre la crema.

INGREDIENTES: Jarabe de glucosa, jarabe de maíz de alta fructosa, agua, azúcar, almidón modificado, ACREG (INS 330), ESP (INS 406), EST (INS 435), CONS (INS 202), HUM (INS 1520).



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción 20 g (2 cucharas de sopa)

	Cantidad por porción	% VD por porción *
Valor energético	55 kcal = 235 kJ	3 %
Carbohidratos	13 g	4 %
Proteínas	0 g	0 %
Grasas totales	0 g	0 %
Grasas saturadas	0 g	0 %
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0 %
Sodio	6 mg	0 %

(*) 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.



VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

Envase original cerrado: 6 meses en lugar fresco y seco.

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-08_00

PÁG. 1 DE 2



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

Seguinos en: /ledevitoficial
www.ledevit.com

Destello

Gel de Brillo listo de Repostería sabor Neutro

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS Y DE COMPORTAMIENTO

Propiedades organolépticas

Color: Ámbar característico
Apariencia: Gel translúcido
Textura: Gel untuoso característico
Sabor/ Aroma: Dulce característico

Parámetros Físicoquímicos

Parámetros Físicoquímicos	Valor / Tolerancia
pH	3,45 +/- 0,5
°Brix	65 +/- 2

Comportamiento en la aplicación

De fácil aplicación, con untuosidad y gelificación característicos.

DESCRIPCIÓN DE LOS ENVASES

Envase primario:

Balde y tapa de polipropileno.

Pote de poliestireno blanco y tapa de poliestireno de alto impacto con oblea de aluminio termosellada.

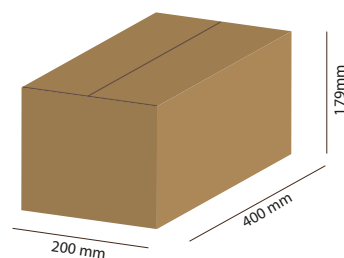
Envase secundario:

Caja de cartón corrugado.

DESCRIPCIÓN DE UNIDAD DE EXPENDIO Y VENTA

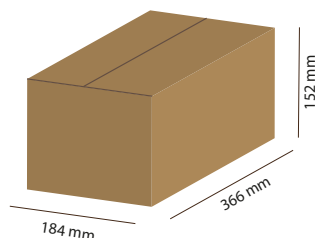
BALDE POR 4,4 kg

Código	81
Presentación	Baldes por 4,4 kg
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	2
Unidad de venta	Balde por 4,4 kg
Peso bruto caja (kg)	9,4 ± 0,1
Peso neto caja (kg)	8,8



POTE DE 310 g

Código	801
Presentación	Potes por 310 g
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	16
Unidad de venta	Pote por 310 g
Peso bruto caja (kg)	5,3 ± 0,01
Peso neto caja (kg)	4,96



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-08_00

PÁG. 2 DE 2



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

Seguinos en: /ledevitoficial
www.ledevit.com