

Relleno y Cobertura para repostería sabor Chantilly

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Este producto fue desarrollado pensando en los requerimientos de una nueva pastelería más ágil, más productiva y más práctica. Sus principales características son su sabor y color lácteo, siendo la opción ideal para el reemplazo de la crema de leche.

De excelente textura y un gran desarrollo de volumen. Es ideal para: rellenar, cubrir y decorar todo tipo de tortas, postres y masas finas. Puede freezarse y es apta para decorar y rellenar postres congelados. También puede emplearse en la elaboración de: postres envasados, porciones, piononos helados, decoración de barras heladas y postres de cuchara. Permite el agregado de pasta para heladería, licores, esencias, jugos de frutas, pulpas, dulce de leche, queso crema, yogurt, frutos secos y frutas frescas.

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 una batidora la cantidad de crema a utilizar. No requiere el agregado de azúcar.
- 3- La crema debe cubrir 1/3 de la altura de los alambres del batidor, debido a su gran rendimiento (3 veces su volumen inicial).
- 4- Batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad hasta obtener la consistencia deseada.
- 5- Conservar el batido refrigerado.

INGREDIENTES: agua, aceite de almendra de palma hidrogenado, azúcar, glucosa, jarabe de alta fructosa, caseína, almidón de maíz, sal, ACREG (INS 340ii), EST (INS 451i), EMU (INS 491, INS 435), CONS (INS 202), ESP (INS 407), COL (INS 160b, INS 100i), ARO (saborizante artificial chantilly). **CONTIENE: DERIVADOS DE LECHE.**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Cantidad por porción	% VD por porción (*)
		Porción 20 g (2 cucharas de sopa)
Valor energético	73 kcal = 304 kJ	4 %
Carbohidratos	7,0 g	2 %
Proteínas	0 g	0 %
Grasas totales	5,0 g	9 %
Grasas saturadas	4,9 g	22 %
Grasas trans	0 g	—
Fibra alimentaria	0 g	0 %
Sodio	13 mg	1 %

(*) 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: 1 año en freezer (-18 °C) o 90 días refrigerado (2-8°C).

Una vez abierto, conservar bien tapado en heladera y consumir preferentemente durante los 20 días posteriores a la apertura, dentro de la vida útil del producto.

Si usted desea recibir protocolos de análisis de los productos en cada entrega, debe solicitarlo por mail a ventas@ledevit.com
DOCUMENTO PARA IMPRESIÓN EN FORMA CONTROLADA. INFORMACIÓN DISPONIBLE SÓLO A CLIENTES. Codificación: FCO-02-01

PÁG. 1 DE 3



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

Seguinos en: /ledevitoficial
www.ledevit.com

Relleno y Cobertura para repostería sabor Chantilly

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS Y DE COMPORTAMIENTO

Sabor	Chantilly
Color (crema batida)	Amarillento
Textura (crema batida)	Cremoso característico
Porcentaje de materia grasa	26 ± 1 %
Duración de batido-montado (160rpm)	7 ± 3 min
Sobreaumento (Overrun(**))	(200 ± 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:

Botellón y 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.

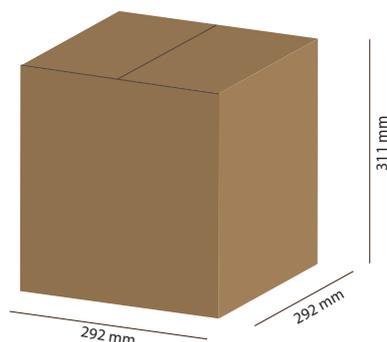
Envase secundario:

Caja de cartón corrugado.

DESCRIPCIÓN DE UNIDAD DE EXPENDIO Y VENTA

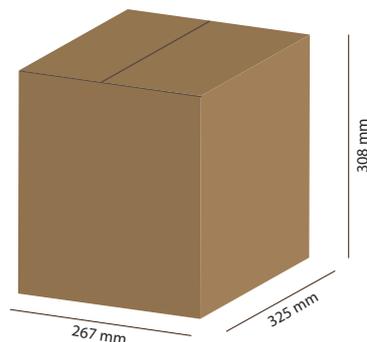
BOTELLÓN POR 4,7 kg

Código	88
Presentación	Botellones por 4,7 kg
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	4
Unidad de venta	Botellón por 4,7 kg
Peso neto caja (kg)	18,8
Peso bruto caja (kg)	19,8 ± 0,1



SACHET POR 5 kg

Código	888
Presentación	Sachets por 5 kg
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	4
Unidad de venta	Sachet por 5 kg
Peso neto caja (kg)	20,0
Peso bruto caja (kg)	20,8 ± 0,1



Si usted desea recibir protocolos de análisis de los productos en cada entrega, debe solicitarlo por mail a ventas@ledevit.com
DOCUMENTO PARA IMPRESIÓN EN FORMA CONTROLADA. INFORMACIÓN DISPONIBLE SÓLO A CLIENTES. Codificación: FCO-02-01

PÁG. 2 DE 3



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

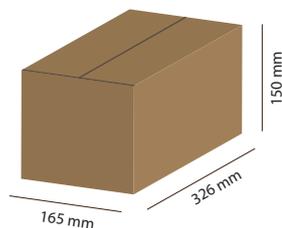
Seguinos en: [@](#) [f](#) [v](#) [a](#) /ledevitoficial
www.ledevit.com

Relleno y Cobertura para repostería sabor Chantilly

DESCRIPCIÓN DE UNIDAD DE EXPENDIO Y VENTA

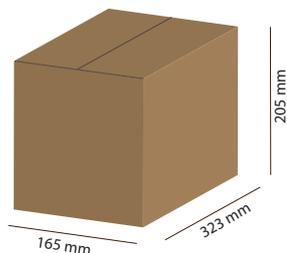
BOTELLA POR 500 g

Código	833
Presentación	Botellas por 500 g
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	8
Unidad de venta	Botella por 500 g
Peso neto (kg)	4,0
Peso bruto caja (kg)	4,4 ± 0,01



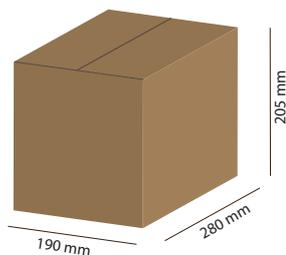
BOTELLA POR 750 g

Código	834
Presentación	Botellas por 750 g
Unidad de expendio	Caja
Unidad por caja	8
Unidad de venta	Botella por 750 g
Peso neto caja (kg)	6
Peso bruto caja (kg)	6,5 ± 0,01



BOTELLA POR 1 kg

Código	881
Presentación	Botellas por 1 kg
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	6
Unidad de venta	Botella por 1 kg
Peso neto (kg)	6
Peso bruto caja (kg)	6,5 ± 0,01



En el caso de ser necesaria información de palletizado, favor solicitarla.

Si usted desea recibir protocolos de análisis de los productos en cada entrega, debe solicitarlo por mail a ventas@ledevit.com
DOCUMENTO PARA IMPRESIÓN EN FORMA CONTROLADA. INFORMACIÓN DISPONIBLE SÓLO A CLIENTES. Codificación: FCO-02-01

PÁG. 3 DE 3



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

Seguinos en: /ledevitoficial
www.ledevit.com