

Relleno y Cobertura para repostería sabor Chocolate

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Este producto fue desarrollado pensando en los requerimientos de una nueva pastelería más ágil, más productiva y más práctica. Tiene como principales características la personalidad de su sabor, aroma a chocolate, excelente textura y aspecto, con 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, pulpas, queso crema, yogurt y frutas.

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. (2,8 veces su volumen inicial).

4- Batir a ¾ de velocidad hasta obtener la consistencia deseada.

5- Conservar el batido refrigerado.

INGREDIENTES: jarabe de alta fructosa, agua, aceite de almendra de palma hidrogenado, azúcar, licor de cacao, cacao en polvo, caseína, sal, COL (INS 150d, INS120), EMU (INS 491, INS 452i, INS 435), ACREG (INS 340ii, 331iii), ESP (INS 407), ARO (sabor a chocolate), CONS (INS 202, benzoato de sodio), EST (INS 451i). **CONTIENE: DERIVADOS DE LECHE.**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		Porción 20 g (2 cucharas de sopa)	
	Cantidad por porción	% VD por porción (*)	
Valor energético	71 kcal = 297 kJ	4 %	
Carbohidratos	6,6 g	2 %	
Proteínas	0,3 g	0 %	
Grasas totales	4,8 g	9 %	
Grasas saturadas	4,7 g	21 %	
Grasas trans	0 g	—	
Fibra alimentaria	0 g	0 %	
Sodio	39 mg	2 %	

(*) 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 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-03-01

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 Chocolate

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS Y DE COMPORTAMIENTO

Sabor		Chocolate
Color (crema batida)		Característico
Textura (crema batida)		Cremoso característico
Porcentaje de materia grasa		25 ± 1 %
Duración de batido-montado (160rpm)		9 ± 3 min
Sobreaumento (Overrun (**))	(175 ± 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:

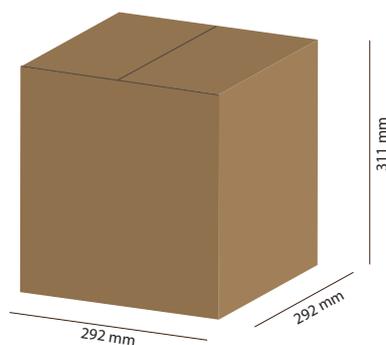
Botellón y botellas de polietileno de alta densidad con tapas con precinto inviolable, corte 360° y oblea de polietileno expandido. Sachet de polietileno blanco bicapa con boquilla y tapa de polietileno.

Envase secundario:

Caja de cartón corrugado.

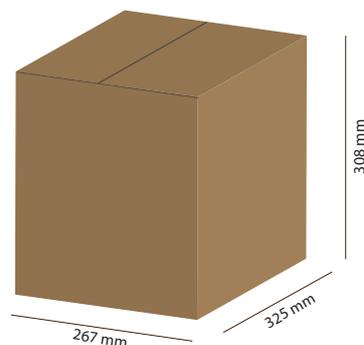
BOTELLÓN POR 4,5 kg

Código	50
Presentación	Botellones por 4,5 kg
Unidad de expendio	Caja
Unidad por caja	4
Unidad de venta	Botellón por 4,5 kg
Peso neto caja (kg)	18,0
Peso bruto caja (kg)	19,0 ± 0,1



SACHET POR 5 kg

Código	501
Presentación	Sachets por 5 kg
Unidad de expendio	Caja
Unidad 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 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-03-01

PÁG. 2 DE 2



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

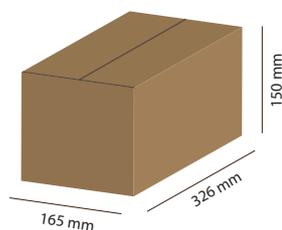
Seguinos en: [@](#) [f](#) [v](#) [a](#) /ledevitoficial
www.ledevit.com

Relleno y Cobertura para repostería sabor Chocolate

DESCRIPCIÓN DE UNIDAD DE EXPENDIO Y VENTA

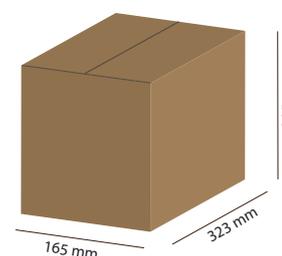
BOTELLA POR 500 g

Código	533
Presentación	Botellas por 500 g
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	8
Unidad de venta	Botella por 500 g
Peso neto caja (kg)	4,0
Peso bruto caja (kg)	4,4 ± 0,01



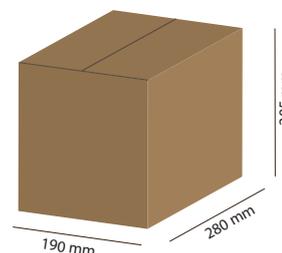
BOTELLA POR 750 g

Código	534
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	532
Presentación	Botellas por 1 kg
Unidad de expendio	Caja
Unidad por caja	6
Unidad de venta	Botella por 1 kg
Peso neto caja (kg)	6,0
Peso bruto caja (kg)	6,5 ± 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-03-01

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