

# Relleno y Cobertura para repostería sabor Frutilla

## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Este producto fue desarrollado pensando en los requerimientos de una nueva repostería más ágil, más productiva y más práctica. Su intenso sabor a frutilla permite el uso directo en la pastelería, sin el agregado de esencias y colorantes. 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, 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, (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, INS 123), ARO (saborizante artificial de frutilla). **CONTIENE: DERIVADOS DE LECHE.**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Porción 20 g (2 cucharas de sopa)	
	Cantidad por porción	% VD por porción *
Valor energético	73 kcal = 304 kJ	4 %
Carbohidratos	6,9 g	2 %
Proteínas	0,2 g	0 %
Grasas totales	5 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 requiere recibir protocolos de análisis, debe solicitarlo por mail a [ventas@ledevit.com](mailto:ventas@ledevit.com)  
DOCUMENTO PARA IMPRESIÓN EN FORMA CONTROLADA. INFORMACIÓN DISPONIBLE SÓLO A CLIENTES. Codificación: FCO-04-01

PÁG. 1 DE 3



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

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

# Relleno y Cobertura para repostería sabor Frutilla

## PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS Y DE COMPORTAMIENTO

Sabor		Frutilla
Color (crema batida)		Rosado característico
Textura (crema batida)		Cremoso característico
Porcentaje de materia grasa		26 ± 1 %
Duración de batido-montado (160 rpm)		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.

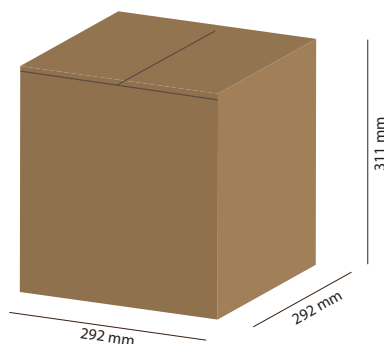
### Envase secundario

Caja de cartón corrugado.

## DESCRIPCIÓN DE UNIDAD DE EXPENDIO Y VENTA

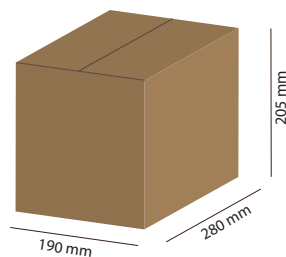
### BOTELLÓN POR 4,7 kg

Código	78
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



### BOTELLA POR 1 kg

Código	732
Presentación	Botellas por 1 kg
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	6
Unidad de venta	Botella por 1 kg
Peso neto (kg)	6,0
Peso bruto caja (kg)	6,5 ± 0,01



Si usted requiere recibir protocolos de análisis, debe solicitarlo por mail a [ventas@ledevit.com](mailto:ventas@ledevit.com)

DOCUMENTO PARA IMPRESIÓN EN FORMA CONTROLADA. INFORMACIÓN DISPONIBLE SÓLO A CLIENTES. Codificación: FCO-04-01

PÁG. 2 DE 2



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

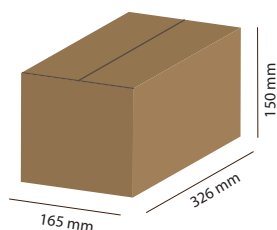
Seguinos en: [/ledevitoficial](https://www.ledevit.com)  
[www.ledevit.com](https://www.ledevit.com)

# Relleno y Cobertura para repostería sabor Frutilla

## DESCRIPCIÓN DE UNIDAD DE EXPENDIO Y VENTA

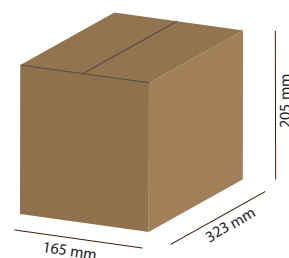
### BOTELLA POR 500 g

Código	733
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	734 g
Presentación	Botellas por 750 g
Unidad de expendio	Caja
Unidad por caja	8
Unidad de venta	Botella por 750 g
Peso neto caja (kg)	6,0
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](mailto:ventas@ledevit.com)  
DOCUMENTO PARA IMPRESIÓN EN FORMA CONTROLADA. INFORMACIÓN DISPONIBLE SÓLO A CLIENTES. Codificación: FCO-04-01

PÁG. 3 DE 3



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

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