

Premezcla para preparar Tapitas de alfajores

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

La premezcla para preparar tapitas de alfajores forma parte de la nueva Línea de Pastelería Horneable de Ledevit. Permite elaborar las más ricas tapitas de alfajores libres de gluten. Con ingredientes que se pueden encontrar en casa y en pocos pasos se logra obtener exquisitos alfajores con el sabor y textura característicos que aporta el almidón de maíz. Además, modificando ingredientes en el modo de uso se puede conseguir una infinita variedad de galletitas. La Línea de Pastelería Horneable de Ledevit es rica, fácil de usar y además es sin gluten. ¡Para compartir entre todos!

INSTRUCCIONES DE USO

MODO DE USO RECOMENDADO POR LEDEVIT PARA UN ÓPTIMO RESULTADO FINAL:

- 1- Encender el horno a temperatura moderada. Enmantecar una placa para horno.
- 2- Colocar en un bol 1 huevo con 50 g de manteca fría, incorporar el contenido del envase y mezclar con espátula hasta obtener una masa lisa, o en batidora 2 minutos con paleta. Reservar en frío 10 minutos.
- 3- Espolvorear la mesada con almidón de maíz, estirar la masa de 0,5 a 1 cm de espesor según el diámetro del cortante. Cortar las tapas, y colocarlas en la placa. Cocinar en horno a temperatura moderada durante 7 a 10 minutos, dependiendo del tamaño de las mismas. Desmoldar tibias para evitar que se peguen en la placa.

INGREDIENTES: almidón de maíz, azúcar impalpable, harina de arroz, grasa vegetal, sal, RAI (INS 450i, INS 500ii), ACREG (INS 336i), EMU (INS 482), EST (INS 415), ARO: aromatizante artificial sabor vainilla.

CONTIENE SULFITOS. PUEDE CONTENER LECHE, DERIVADOS DE LECHE Y DERIVADOS DE HUEVO.

RINDE

Cortante	Espesor de masa	Unidades
3 cm ∅	0,5 cm	48 tapitas
8 cm ∅	1 cm	4 tapas

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Producto en polvo		Producto listo para consumir (Tapitas para alfajores)	
Porción: 25g (2 cucharas de sopa)**		Porción: 30g (6 unidades)***	

	Cantidad por porción	% VD por porción (*)	Cantidad por porción	% VD por porción (*)
Valor energético	95 kcal = 403 kJ	5 %	138 kcal = 581 kJ	7 %
Carbohidratos	21g	7 %	21g	7 %
Proteínas	0 g	-	1 g	1 %
Grasas totales	1,1 g	2 %	5,6 g	10 %
Grasas saturadas	1,1 g	5 %	3,2 g	15 %
Grasas trans	0 g	-	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	-	0 g	-
Sodio	68 mg	3 %	81 mg	3 %

*% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ.

Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

** Cantidad suficiente de premezcla para preparar una porción de 30 g.

*** Porción de producto listo para el consumo preparado según instrucciones con cortante de 3 cm.

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-27_00

Línea de Pastelería Horneable

Premezcla para preparar

Tapitas de alfajores



VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

Envase original cerrado, en lugar fresco y seco: 9 meses. 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.

LEDEVIT



FSSC 2200C

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

Seguinos en: /ledevitoficial
www.ledevit.com

Premezcla para preparar Tapitas de alfajores

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS Y DE COMPORTAMIENTO

Color	Blanco con alguna tonalidad dorada
Textura	Suave y Liviana
Sabor/Aroma	Sabor dulce, característico de las tapitas de alfajores a base

DESCRIPCIÓN DE LOS ENVASES

Envase primario:

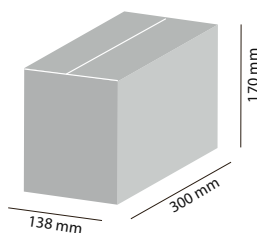
Sobre por 250 g: BOPP (mate) / PEBD (blanco)

Envase secundario:

Caja de cartón corrugado

SOBRE POR 250 g

Código	911
Presentación	Sobre por 250 g
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	12
Unidad de venta	Sobre por 250 g
Peso bruto caja (kg)	3,2 ± 0,01
Peso neto caja (kg)	3



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-27_00

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.instagram.com/ledevitoficial)
www.ledevit.com