

Ficha Técnica

CREMA PASTELERA

Cremas | CREMA PASTELERA

Código de Producto	CR0056
Marca	CHILCHOTA
Presentación	4 kg
Ingredientes	Crema pasteurizada de leche de vaca, emulsivos y espesantes.
Envase	Cubeta y tapa de plástico. Envase hermético, grado alimenticio.
Características Organolépticas	Color: Amarillo paja cremoso. Olor: Lácteo suave. Sabor: Lácteo dulce.
Características Físicoquímicas	%Humedad: 53% máx. %Grasa: 35% mín. SNG: 10% máx.
Descripción	Elaborado a partir de crema pasteurizada de vaca, con una consistencia espesa y sabor ligeramente dulce. Especialmente elaborada para decorado de pasteles.
Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento	35 días a partir de la entrega al cliente. Almacenar de 2 a 6°C.
Observaciones	CREMA PASTELERA DE 4 KILOGRAMOS.



Tabla Nutricional

Valor nutricional por c/100gr.

Contenido Energético	307 KJ	1285 Kcal
Proteína	2 g	
Grasa	35 g	
Grasa Saturada	15 g	
Carbohidratos	7 g	
Azúcares	0 g	
Fibra Dietética	0 g	
Sodio	160 mg	

