Ficha Técnica

Crema Liquida Especial Para Batir en Bolsa Caja con 9 piezas

Cremas | Crema Liquida Especial Para Batir en Bolsa Caja con 9 piezas

Código de Producto	**CR0055**
Marca	CHILCHOTA
Presentación	1 kg
Ingredientes	
Declaración de alérgenos	
Envase	Bolsa de plástico grado alimenticio.
Características Organolépticas	**Color:** Blanco. **Olor:** Lácteo suave. **Sabor:** Lácteo dulce.
Características Fisicoquímicas	**%Humedad:** 60% máx. **%Grasa:** 30% mín. **SNG:** 10% máx.
Descripción	La crema pastelera líquida es un excelente producto para la preparación de cubierta para pasteles o pan de alta repostería. Por su presentación es muy fácil de manejar.
Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento	25 días a partir de la entrega al cliente. Almacenar de 2 a 6°C.

Observaciones

CREMA PASTELERA BOLSA DE 1 KG.



Tabla Nutrimental

Valor nutrimental por c/100gr.

Contenido Energético	306 KJ	1263 Kcal
Proteína	2 g	
Grasa	30 g	
Grasa Saturada	15 g	
Carbohidratos	7 g	
Azúcares	6.4 g	
Fibra Dietética	0 g	
Sodio	25 mg	