Ficha Técnica

Crema Para Batir

Cremas | Crema Para Batir

Código de Producto	**CR0040**
Marca	CHILCHOTA
Presentación	1 L
Ingredientes	Crema leche pasteurizada de vaca y carragenina como estabilizante.
Declaración de alérgenos	
Envase	Envase de plástico grado alimenticio.
Características Organolépticas	**Color:** Blanco. **Olor:** Lácteo suave. **Sabor:** Lácteo dulce.
Descripción	La crema pastelera líquida es un excelente producto para la preparación de cubierta para pasteles o pan de alta repostería.
Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento	25 días a partir de la entrega al cliente. Almacenar de 2 a 6°C.

Observaciones

CREMA ESPECIAL PARA BATIR DE 1 LT.



Tabla Nutrimental

Valor nutrimental por c/100gr.

Contenido Energético	342 KJ	1416 Kcal
Proteína	2 g	
Grasa	30 g	
Grasa Saturada	15 g	
Carbohidratos	16 g	
Azúcares	16 g	
Fibra Dietética	0 g	
Sodio	160 mg	