

Premezcla para preparar Brownie sabor Chocolate

PREMEZCLA PARA PREPARAR BROWNIE
SABOR CHOCOLATE – LIBRE DE GLUTEN.
SIN TACC.

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

La línea Pastelería Horneable de Ledevit fue desarrollada pensando en una nueva pastelería hogareña, donde la variedad y el sabor son cualidades indiscutibles. Con ingredientes que se pueden encontrar en casa y pasos simples, las premezclas horneables permiten preparar en poco tiempo una gran variedad de exquisitos productos, de sabores sutiles y delicados, con las características de la pastelería profesional. Nuestro Brownie sabor Chocolate se destaca por ser un excelente producto de pastelería sin TACC, con una corteza fina y crujiente, textura húmeda e intenso sabor a chocolate, aportado por cacaos de alta calidad. Se puede utilizar solo o como integrante de postres y tortas.

INSTRUCCIONES DE USO.

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

- 1- Encender el horno a temperatura moderada.
- 2- Preparar un molde cuadrado de 22 x 22 x 4 cm o un molde de 24 cm de diámetro, con papel manteca y enmantecado.
- 3- Colocar en un bol 2 huevos con 100 cm³ de agua y 80 g de manteca fundida.
- 4- Incorporar el contenido del envase y mezclar hasta integrar.
- 5- Batir 3 minutos con batidora eléctrica o 5 minutos a mano.
- 6- Verter en el molde y cocinar en horno a temperatura moderada, 50 minutos aproximadamente.

INGREDIENTES: azúcar, harina de arroz, cacao en polvo, almidón de maíz, sal, RAI (INS 450i, INS 500ii), EMU (INS 481i), ACREG (INS 336i), ESP (INS 415).
PUEDEN CONTENER SULFITOS, DERIVADOS DE HUEVO, LECHE, SOJA Y ALMENDRAS.



VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

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

Una vez abierto, guardar bien tapado, en un lugar fresco y seco y consumir durante los 3 meses posteriores a la apertura, dentro de la vida útil del producto.

Premezcla para preparar Brownie sabor Chocolate

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		Producto en polvo 28g (3 chucharas de sopa)(**).
	Cantidad por porción	% VD por porción (*)
Valor energético	102 kcal = 427 kJ	5 %
Carbohidratos de los cuales:	24g	8 %
Azúcares totales	19 g	
Azúcares añadidos	19 g	
Proteínas	0,9 g	1 %
Grasas totales	0,3 g	1 %
Grasas saturadas	0,2 g	1 %
Grasas trans	0 g	
Fibra alimentaria	1 g	4 %
Sodio	73 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 para preparar una porción de 60g.
(***) Porción de producto listo para el consumo preparado según instrucciones.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		Producto listo para consumir. Porción 40 g (1 unidad) (***)
	Cantidad por porción	% VD por porción (*)
Valor energético	147 kcal = 615 kJ	7 %
Carbohidratos de los cuales:	24 g	8 %
Azúcares totales	19 g	
Azúcares añadidos	19 g	
Proteínas	1,7 g	2 %
Grasas totales	4,9 g	9 %
Grasas saturadas	2,3 g	10 %
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0,9 g	4 %
Sodio	100 mg	4 %

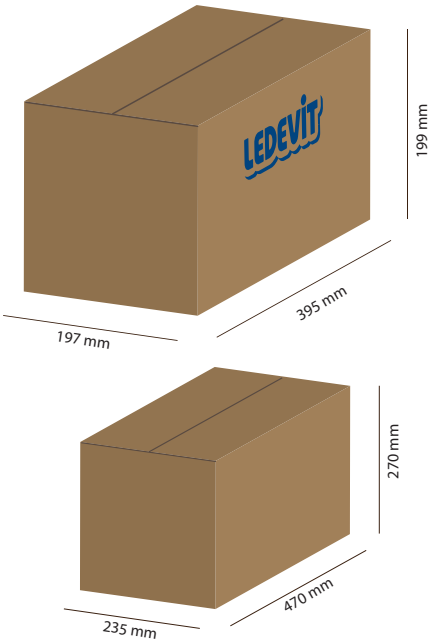
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS Y DE COMPORTAMIENTO
Propiedades organolépticas Color: marrón oscuro Textura: corteza crujiente, húmedo en su interior. Sabor/ Aroma: chocolate característico.

DESCRIPCIÓN DE LOS ENVASES
Envase primario: Bolsa de PEBD color Blanco / BOPP Mate.
Envase secundario: Caja de cartón corrugado.

DESCRIPCIÓN DE UNIDAD DE EXPENDIO Y VENTA

BOLSA 470 g	
Código	900
Presentación	Bolsa de 470 g
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	12
Unidad de venta	Bolsa de 470 g
Peso bruto caja (kg)	6,02 ± 0,01
Peso neto caja (kg)	5,64

SACHET POR 4 kg	
Código	090
Presentación	Bolsa por 4 kg
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	4
Unidad de venta	Bolsa por 4 kg
Peso bruto caja (kg)	16,6 ± 0,1
Peso neto caja (kg)	16



En el caso de ser necesaria información de palletizado, favor solicitarla.

COPIA NO CONTROLADA. INFORMACIÓN DISPONIBLE SÓLO A CLIENTES. Codificación: FCO-23_04

