

Coco Rallado

Ficha Técnica

Descripción

Coco de granulometría media, rallado y desecado.

Aplicación

Para decoración, aplicar sobre la superficie del producto a decorar.
Como parte de la masa/batido, agregar el coco al final del amasado/batido.

Presentación

Sacos de papel con bolsa plástica interior de 3 kg neto.

Ingredientes

Coco

Dosificación

Para decoración de superficie: A gusto.

Se recomienda para:
Queque coco: 5 - 7 % base polvo

Aporte Nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 10 g (1cda.)		
Porciones por envase: 500		
	100g	1 porción
Energía (kcal)	660	66
Proteínas (g)	7	0,7
Grasa Total (g)	64,5	6,5
Grasa Saturada (g)	57,2	5,7
Grasa Monoinsat. (g)	2,7	0,3
Grasa Poliinsat. (g)	0,7	0,1
Ácidos grasos trans (g)	0	0
Colesterol (g)	0	0
H. de C. disp. (g)	24	2
Azúcares totales (g)	0	0
Sodio (mg)	37	4

Conservación y Duración

Almacenar en su envase original cerrado, en un lugar fresco y seco, ventilado, protegido de la luz solar y del calor.

6 meses desde la fecha de elaboración.

