



CREMA TIPO PASTELERA

Descripción

Producto instantáneo, que debe ser reconstituido solo con agua, de fácil y rápida preparación.

Aplicación y beneficio

Producto de preparación fácil y rápida, que permite obtener una crema con buena textura, consistencia y estabilidad; de excelente aroma y sabor. Esta crema es estable en refrigeración y resistente al horneado.

Dosificación

400 g de Crema Tipo Pastelera en 1 litro de agua fría.

Modo de uso

Disolver los 400 g de Crema Tipo Pastelera en 1 litro de agua fría y batir durante 5 a 7 min a velocidad media-alta o hasta obtener una textura suave y homogénea. Dejar reposar de 7 a 10 min, antes de usar en la preparación deseada.

Presentación

Saco de papel de 8 kg (20 bolsas de 400 g cada una)

Ingredientes

Azúcar, **leche entera en polvo**, almidón de papa, alginato de sodio, tetrapirofosfato de sodio, fosfato monocálcico, fosfato disódico, sorbato de potasio, saborizante vainilla idéntico al natural y betacaroteno. Elaborado en líneas que también procesan harina de trigo y albúmina de huevo.

Información nutricional

Porción: 10g (1 cda)=35g reconstituida		
Porciones por envase: 40		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	415	41
Proteínas (g)	7,9	0,8
Grasa Total (g)	8,0	0,8
H. de C. disp. (g)	79	7,9
Azúcares totales (g)	58	5,8
Sodio (mg)	115	11

Duración y almacenamiento

6 meses desde su fecha de elaboración, impresa en el envase.

Una vez abierto, mantener en su envase original cerrado, en un lugar fresco, protegido de la luz y humedad.