FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN GENERAL
CREMA CHANTILLY VEGETAL EN POLVO CREMA VEGETAL, EN POLVO. PRESENTACIÓN EN BOLSA X KG, ROTULADO, CON FECHA DE VENCIMIENTO SUPERIOR A DOCE MESES.
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO
CREMA CHANTILLY VEGETAL EN POLVO BOLSA POR 1000 GRAMOS
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Mezcla en polvo lista para preparar crema chantilly. Su color, textura, aroma y sabor siempre son estables y uniformes, incluso en climas cálidos. Especial para rellenar y/o decorar con un acabado impecable, Ideal para panaderías, repostería y heladerías Solo debe mezclar con leche fría, batir y obtendrás una crema de excelente calidad y sabor. Modo de empleo: Por cada 100 g de la crema chantilly, disolver en 200 ml de leche fría o crema de leche, batir de 3 a 5 minutos y dejar reposar unos 10 minutos antes de usarla. ingredientes: Azúcar, caseína, grasa vegetal, lactosa (leche), estabilizante (alginato sódico), sabor artificial (etilvainillina), sal. Puede contener trazas de soya, gluten y albumina de huevo.
GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO

CÓDIGO:	50131701	**TITULO EN ESPAÑOL:**	Productos de leche o mantequilla frescos
UNIDAD DE MEDIDA:		BOLSA POR 1000 GRAMOS	

CIUDAD:	Popayán	**FECHA:**	25/04/2024