



Las Mezclas Completas de Compañía Molinera San Cristóbal tienen como característica principal su insuperable calidad y extraordinaria facilidad de uso, aspectos fundamentales para obtener un excelente producto final. Orientada a simplificar los tradicionales procesos de elaboración, lo cual permite en un corto tiempo exhibir una amplia variedad de productos sin requerir de una mano de obra altamente especializada. Los productos Selecta Mix cuentan con licencia de Zeelandia International, empresa Holandesa líder en el mercado de mezclas y productos semi elaborados en Europa.

(0704332) MIX CREMA PASTELERA INDUSTRIAL

Ingredientes

Azúcar, leche entera en polvo, almidones modificados, espesante (pirofosfato de sodio, difosfato de sodio, alginato de sodio, sulfato de calcio, sacarosa), mono y diglicéridos de ácidos grasos, materia grasa en polvo (aceite refinado de palma, jarabe de glucosa, caseinato (leche), trifosfato de sodio, fosfato tricálcico), lactato de calcio, sorbato de potasio, saborizante artificial, tetrapirofosfato de sodio, fosfato disódico, fosfato tricálcico, y colorantes(TARTRAZINA y AMARILLO CREPÚSCULO).

Características Físico-Químicas

Aspecto :Polvo de granulometría homogénea, libre de impurezas y materias extrañas.
Color :Blanco - crema.
Sabor :Dulce con notas de vainilla.
Olor :Característico.
Humedad :8% máximo.

Información Nutricional

	100g	1 porción
Porción: 9 g		
Porciones por envase: 44		
Energía(Kcal)	417	36
Proteínas(g)	6,6	0,6
Grasa Total(g)	8,8	0,8
ÁG saturados(g)	5,2	0,4
ÁG monoinsaturados(g)	3,0	0,3
ÁG poliinsaturados(g)	0,2	0,0
ÁG Trans(g)	0,3	0,0
Colesterol(mg)	24,3	2,1
Hidratos de carbono disp.(g)	77,9	6,7
Azúcares totales (g)	59,1	5,1
Sodio(mg)	573	49

FICHA TECNICA

Modo de uso

Producto de uso indirecto, requiere ser preparado previo a su consumo.

Forma de preparación:

. Mezcla Completa 400 gramos

. Agua 1000 cc

1. Mezclar Crema Pastelera Industrial con el agua y batir hasta formar una crema suave y homogénea.
2. Aplicar y/o decorar con una espátula o con una manga pastelera a los productos, antes o después de horneados.

Propiedades saludables

Sin descriptores según R.S.A. (artículo 120).

Envase

Envase primario: bolsitas de PEBO.

Envase secundario: caja de cartón corrugado.

Presentación

Caja de 12 unidades de 400 gramos.

Almacenamiento

Conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar exposición solar.