



BAKELS DELIGHT

DESCRIPCIÓN GENERAL

Base UHT tipo Chantilly lista para batir, delicioso sabor, no deja residual grasoso en la boca, textura ligera, gran estabilidad.

INGREDIENTES

Agua, grasa vegetal, azúcar, estabilizantes: jarabe de sorbitol (E420ii), hidroxipropilcelulosa (E463), caseinato de sodio, emulsificantes: mono- y diglicéridos de ácidos grasos (E471), estearoil lactilato de sodio (E481i), lecitina de soya (E322i), colorante betacaroteno, sal, aroma idéntico al natural (vainilla).

EMBALAJE

Código
IME03-004

Tamaño
1 Lt

Tipo
Caja

Paletización

DESCRIPTION

1. Colocar el producto en refrigeración hasta enfriar entre 5° y 8°C antes de su uso. 2. Agitar bien el producto antes de abrir. 3. Vierta el producto en un recipiente frío, limpio y seco. 4. Bátalo siempre a velocidad media hasta obtener la consistencia deseable. 5. Decore lejos de cualquier fuente de calor. 6. Una vez decorados sus postres o tortas, manténgalos en refrigeración. * No congelar el producto antes de batir.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz y alejado de fuentes de calor, a temperatura menor de 20°C. Apilar un máximo de 10 niveles de producto durante el almacenamiento.



ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco



VIDA ÚTIL

360 días



TIPO

Líquido



CATEGORÍA

Crema Chantilly UHT