



CREMA DE AVELLANAS CON CACAO

DESCRIPCIÓN GENERAL

Crema de Avellana para aplicación en productos de pastelería y panadería. Ideal para cupcakes, donas y waffles, etc.

INGREDIENTES

azúcar, aceite de semilla de palma parcialmente hidrogenado, suero de leche en polvo, cacao en polvo, pasta de avellanas, grasa vegetal, emulsionante lecitina de soya (SIN 322), sabor vainilla., aroma idéntico al natural (vainilla).

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
IME01-014	1.01 kg	Balde	

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Conservar en lugar fresco y seco. De no utilizar todo el contenido cierre el envase hasta su próximo uso. Apilar un máximo de 10 niveles de producto durante el almacenamiento.

POTENCIAL DE MAL USO O MANEJO

- Manipulación no higiénica de producto terminado.
- Malas prácticas de almacenamiento posterior al horneado del producto.
- Falta de cocción en la preparación según receta.

OTROS USOS CONOCIDOS (USO NO PREVISTO)

- No consumir sin reconstituir. El consumo en exceso puede causar problemas estomacales.



ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco



VIDA ÚTIL

360 días



TIPO

Crema



CATEGORÍA

Brillos, Rellenos & Coberturas, Coberturas