



CREMA PASTELERA TRADICIONAL

DESCRIPCIÓN GENERAL

Excelente premezcla en polvo para elaborar crema pastelera. Textura y sabor similar al tradicional. Requiere adición de leche, azúcar y someter a cocción.

INGREDIENTES

Almidón de maíz, azúcar, harina de camote, almidón de papa (chuño), Harina de trigo fortificada [con hierro 55mg/kg, niacina 48mg/kg (vitamina B3), tiamina 5mg/kg (vitamina B1), riboflavina 4mg/kg (vitamina B2) y ácido fólico 1,2mg/kg], -, sal, Antiaglutinante (SIN 170i), sabor artificial (vainilla, etil vainillina), colorantes (SIN 102, SIN 110), sustancia conservadora (SIN 200), CONTIENE TARTRAZINA.

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT02-001	5 kg	Bolsa	
NPT02-001	25 kg	Bolsa	

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Premezcla Crema Pastelera Tradicional	1.000	12.50
Leche fresca	8.000	100.00
Azúcar	2.000	25.00

Peso total: 11.000

DESCRIPTION

1. Agregar todos los ingredientes en una olla y disolverlos y disolverlos con una cuchara antes de someterlo a calor.
2. Cuando se haya disuelto por completo la crema pastelera tradicional, llevar a fuego lento la mezcla e ir moviendo hasta que de un hervor y tome consistencia. 3. Retirar del fuego y enfriar. *Los tiempos pueden variar dependiendo de los equipos empleados.

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.



ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco



VIDA ÚTIL

360 días



TIPO

Polvo



ALÉRGENOS

Contiene:, Gluten, Este producto es elaborado en equipos donde se procesa productos y sus derivados que contienen y pueden contener:, Gluten, huevo, maní, soya, leche, nueces de árboles, sulfito, ajonjolí y lupino (altramuces).



CATEGORÍA

Confitería, Crema Pastelera