



## GANACHE CHOCOLATE CON AVELLANA

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Listo para aplicar como cobertura, relleno y para saborizar cremas, masas de pastelería, panadería y panetón. Solo se requiere de un corto periodo en baño maría para fluidizar la pasta.

### INGREDIENTES

azúcar, manteca vegetal hidrogenada, leche entera en polvo, pasta de avellanas, aceite vegetal, cacao en polvo, emulsionante lecitina de soya y aromatizante.

### EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
IME01-005 / Chocolate con Avellana	4 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.

### OTROS USOS CONOCIDOS (USO NO PREVISTO)

- El consumo en exceso puede causar problemas estomacales.



### ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco



### VIDA ÚTIL

270 días



### TIPO

Líquido



### CATEGORÍA

Brillos, Rellenos & Coberturas, Ganache