



INSTANT MERENGUE

DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla en polvo para elaborar merengue. Una manera más deliciosa y saludable para decorar tus tortas con el merengue tipo betún a base de clara de huevo. Excelente estabilidad, definición y sabor más ligero pues no lleva grasa dentro de su composición.

INGREDIENTES

Azúcar, albumina de huevo, estabilizadores (SIN 1414, SIN 407, SIN 460, SIN 415, SIN 412), reguladores de la acidez (SIN 341i, SIN 330, SIN 334), sal, cremor tártaro, sabor artificial (vainilla).

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT02-021	1 kg	Bolsa	

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Premezcla Merengue	1.000	100.00
Agua	0.500	50.00

Peso total: 1.500

DESCRIPTION

1. Mezclar los ingredientes a velocidad baja por 2 minutos hasta homogenizar. 2. Batir por 10-12 minutos a velocidad media hasta conseguir la consistencia adecuada *Los tiempos del equipo empleado pueden variar.

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

270 días



TIPO

Polvo



ALÉRGENOS

Contiene:, Huevo, 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

Pastelería, Premezcla para Panetón