



CREMA MOUSSELINE

Ref.: 40410205



Preparaciones
Pasteleras

Preparado completo para la elaboración de crema MousseLINE en frío

Composición

Azúcar
Jarabe de glucosa
Materias grasas vegetales refinadas
Proteína de leche
Anti-oxidantes: E304; E306; E307
Emulgentes: E471; E472a
Estabilizante: E340
Dextrosa
Leche descremada en polvo
Fécula de patata
Espesante: gelatina
Vainilla y otros aromas E150
Colorantes: E102; E110; E124

U Utilización

650 gr. / litro de agua fría para crema untuosa
400 gr. / litro de agua fría para cantidad grande
500 gr. / litro de agua fría para bizcocho

Embalaje

Sacos de 25 kg.
Palet de 600 kg. (24 sacos x 25 kg.)
Dimensión palet: 80 cm. x 120 cm.

Tiempo de conservación

6 meses

Almacenamiento

Cerrar herméticamente después de su uso
Conservar en un lugar fresco y seco

Desarrollo y proceso FORBAKER TECHNOLINE