



CREMA PASTELERA EN FRIO ESPECIAL F

Ref.: 40410228



Preparaciones
Pasteleras

Preparado completo para la elaboración de crema pastelera en frío para hornear de uso industrial

Composición

Azúcar glasé
Almidón modificado
Materias grasas vegetales refinadas
Leche en polvo entera y descremada
Emulsionante: E471; E472a
Estabilizante: E340; E263; E450; E339; E451i
Jarabe de glucosa
Proteína de leche
Sal
Aromas
Colorante E160a

U Utilización

400 gr / litro de agua

Embalaje

Saco de 25 kg
Palet de 600 kg (24 sacos x 25 kg)
Dimensión palet: 80 cm x 120 cm x 120 cm
Palet de 650 kg (26 sacos x kg)
Dimensión palet: 80 cm x 120 cm x 130 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