



# PREPARACIÓN PARA BAVAROIS DE BANANA INSTANTANEO

Ref.: 40430212-1



Preparaciones  
Pasteleras

## Composición

Azúcar  
Jarabe de glucosa  
Materia grasa vegetal hidrogenada  
Emulgente: E472a  
Proteínas de leche  
Polvo de leche entera  
Almidón modificado de patata (E1414)  
Polvo de banana (9,1%)  
Gelatina  
Colorante E160a  
Acidulante E330  
Aroma

## **U** Utilización

Para 1,6 kg. De preparación de bavareses  
- 600 gr. de mix bavareses  
- 1000 gr. de agua o leche

**Consejo Utilización:** Batir la crema hasta obtener una textura chantillí. Añadir el mix  
Batir unos 2 a 3 min. en la batidora delicadamente todo. Dejar reposar y enfriar unos 30 min.

## Embalaje

Cubo o Saco de 5 kg. o 10 kg.  
Palet de 300 kg. (60 sacos x 5 kg.)  
Dimensión palet: 80 cm. x 120 cm. x 120 cm.  
Palet de 600 kg. (60 sacos x 10 kg.)  
Dimensión palet: 80 cm. x 120 cm. x 120 cm.

## Tiempo de conservación

6 meses

## Almacenamiento

Conservar en un lugar fresco y seco  
Cerrar bien el embalaje una vez abierto

Desarrollo y proceso FORBAKER TECHNOLOGIE