

Relleno Tipo Pie de Limón

Ficha Técnica

Descripción

Relleno Tipo Pie de Limón Copan es un producto de preparación instantánea, ya que solo requiere agua y agitación para su elaboración.

Beneficios

Producto que permite obtener un relleno para pie de limón de textura, sabor, aroma y color propios del pie de limón. El relleno logrado es estable a temperatura ambiente y a refrigeración. Aplicable para diversos usos en repostería.

Aplicación

Este relleno en polvo se debe reconstituir sólo con agua. Disolver los 400 g en 1 L de agua fría, batir durante 10 min aprox. a velocidad media - alta. Dejar reposar durante 10 min para aplicar.

Ingredientes

Azúcar, leche 26% MG, almidón de papa, ácido cítrico, alginato de sodio, tetrapirofosfato de sodio, fosfato monocálcico, fosfato disódico, ácido ascórbico, saborizante pie de limón idéntico al natural, sorbato de potasio, citrato de sodio, **acesulfame de potasio**, **aspartamo**, maltodextrina, **tartrazina**, **amarillo crepúsculo** y dióxido de titanio.

Elaborado en líneas que también procesan harina de trigo y albúmina (huevo).

Fenilcetonúricos: contiene fenilalanina.

Dosificación

400 g de relleno para 1 L de agua.

Aporte Nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 8 g (1 cda.) = 28g reconstituido)		
Porciones por envase: 50		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	406	32
Proteínas (g)	7,8	0,6
Grasa total (g)	8,1	0,7
H. de C. disp. (g)	74	6
Azúcares totales (g)	49	4
Sodio (mg)	711	54

I.D.A.

Según FAO/OMS) (mg/kg peso corporal):
Aspartamo 40; Acesulfamo k: 15 (mg/100g de producto listo para consumo): Aspartamo 16; Acesulfamo k: 19 (mg/porción de producto listo para consumo): Aspartamo 4; Acesulfamo k: 5

Presentación

Saco de papel de 8 kg netos, con 20 bolsas de 400 g c/u.

Duración

12 meses desde la fecha de elaboración.
Una vez abierto, mantener el envase cerrado en un lugar fresco y seco.

