

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código: FTPE 01
Versión: 1.0 (26.04.2022)



IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	
Denominación comercial	Estabilizante para trufa
Denominación legal	Estabilizante anticristalizante para montar nata en batidora o montadora

REVISIÓN FT	
Versión	1.1
Fecha	26.06.2024

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO
Estabilizante en polvo muy fino de color marrón sabor cacao usado para incorporar a la nata y evitar la pérdida de suero y su cristalización en la nevera o congelador.

APLICACIÓN DEL PRODUCTO
Se puede emplear en todas la recetas donde se añada nata con sabor chocolate

MODO DE EMPLEO
Por cada litro de nata,mezclar en seco entre 30 y 40 gramos de estabilizante con 100-200 gramos de azúcar cristal (Si se quiere sin azúcar emplear DAYELET SEMIFRÍOS). Esparcir la mezcla sobre la nata cuando ésta empieza a montar.

LISTA DE INGREDIENTES
Maltodextrina de maíz, cacao, almidón modificado de patata, jarabe de glucosa, grasa vegetal (palma), emulgente (E-471 y E472a), **proteínas de la leche** y estabilizador (E-340).

ALÉRGENOS			
	Contiene	No contiene	Puede contener trazas
Cereales que contengan gluten		x	
Crustáceos		x	
Huevo		x	
Pescado		x	
Cacahuetes		x	
Soja		x	
Leche y sus derivados	x		
Frutos de cáscara		x	
Apio		x	
Mostaza		x	
Granos de sésamo		x	
Dióxido de azufre y sulfitos		x	
Altramuces		x	
Moluscos		x	

VALORES NUTRICIONALES	
<i>Sobre 100 gramos de producto</i>	
Valor Energético	1596 kJ / 380 kcal
Grasas de las cuales saturada	4 g / 2,7 g
Hidratos de Carbono de los cuales azúcares de los cuales almidones	72 g / 17,7 g / 54,2 g
Fibra	11,3 g
Proteína	9,2 g
Sal	0 g

CADUCIDAD Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
Consumir preferentemente antes de los 24 meses posteriores a su fabricación.
Conservar en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de la luz.

OPCIONES DE ENVASADO		
CÓDIGO	CANTIDAD/BOTE	UNIDADES/CAJA
WDH004	80 g	
WDH004-1	1 kg	
WDH004-2	2 kg	

VENTAJAS DE SU USO

- Sabor chocolate
- Aporta estabilidad y firmeza a la nata
- Regula la cremosidad y la textura sin hacer goma
- Evita cristales de agua en la congelación
- Impide la separación del suero
- Unifica la descongelación