

**DEPARTAMENTO TECNICO**

PINABEL S.A.
Camino Ariel 4641 - Montevideo Uruguay
Tel. 2354 0944
@ Correo: hornex@hornex.com.uy
www.hornex.com.uy

Polvo para preparar

CHANTILLY**HOJA TECNICA**[descargar en PDF](#)**PRESENTACIÓN**

Estuche de cartulina de 100 gr.
2 sobres individuales de 50 gr. Cada uno rinde 500 ml de chantilly.

DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO

Polvo de color blanco y olor característico.

DESCRIPCIÓN DEL EMPAQUE COMERCIAL:

Envase primario: Material bilaminado (PET+PE Pigmentado). + Estuche de cartulina

Medidas (mm): 139 x 83

CÓDIGO DE BARRAS**VIDA ÚTIL**

18 meses

EMPAQUE LOGÍSTICO

Caja de cartón corrugado que contiene 72 unidades
Medidas LxAxH (cm): 540x380x155

Elaborado y distribuido por: PINABEL S.A.

Reg. I.M. S.R.A. Nº 1436/19 - Montevideo - Uruguay

- Modo de preparación:
- 1 En un recipiente hondo vierta 1 y 1/4 tazas de leche fría (250 ml)
 - 2 Agregar lentamente el contenido de los dos sobres revolviendo para que el producto se disuelva bien.
 - 3 Batir por un minuto con batidora eléctrica a velocidad mínima y luego de 4 a 6 minutos a velocidad máxima. Si el batido es a mano hágalo hasta lograr la consistencia cremosa deseada

INGREDIENTES

Azúcar, Aceite de palma hidrogenado, suero de leche, almidón modificado; Espesante: carragenina. Emulsificante: Di y monoglicéridos de ácidos grasos; Aromatizantes artificiales: Sabor a vainilla; Colorantes artificiales: tartrazina y sunset



DEPARTAMENTO TECNICO

PINABEL S.A.
 Camino Ariel 4641 - Montevideo Uruguay
 Tel. 2354 0944
 @ Correo: hornex@hornex.com.uy
 www.hornex.com.uy

OTRA PRESENTACIÓN:

	PRESENTACIÓN: Sobre de 400 gr. Rinde 4 litros.	CÓDIGO DE BARRAS 7 730910 430972
	MEDIDAS (mm):	
	EMPAQUE COMERCIAL: xxxxxxxx	EMPAQUE LOGÍSTICO:

Modo de preparación: Para preparar 1 litro de CHANTILLY: Pesar 100 gr.de producto ; verter en un recipiente 250 ml de leche fría; agregar lentamente los 100 gr.de producto para disolverlo bien y batir por 1 minuto con batidora eléctrica y luego de 4 a 6 minutos a velocidad máxima. Si lo hace a mano, hágalo hasta lograr la consistencia cremosa deseada.
 Para preparar 4 litros de CHANTILLY: Agregar el contenido de éste paquete en 1 litro de leche fría siguiendo la operativa detallada anteriormente.

INFORMACION NUTRICIONAL

	PORCIÓN: 5.5 g de producto en polvo = 2 cucharitas de té		Porción PLC**: 20 g (1 cucharas de sopa)	
	Cantidad por porción	% VD (*)	Producto listo para consumo	% VD (*)
Valor energético	29 kcal = 122 kJ	1	37 kcal = 155 kJ	2
Carbohidratos (g)	3,6	1	4,2	1
Proteínas (g)	0,3	0	0,9	1
Grasas totales (g)	1,5	3	1,8	3
Grasas saturadas (g)	1,4	6	1,6	7
Grasas trans (g)	0	--	0	--
Fibra alimentaria (g)	0	0	0	0
Sodio (mg)	0	0	15	1

(*) Valores diarios con bse a una dieta de 2000 kcal u 8400kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.
 (**) PLC: Producto listo para el consumo preparado según instrucciones del envase. Incluye aporte de la leche entera de contenido graso máximo 3.0 g/100 ml