



HOJALDRE 20x500g

LA EXCELENCIA



DETALLES DEL PRODUCTO

Fabricada a partir de una mezcla de grasas y aceites vegetales comestibles de alta calidad, de consistencia plástica, color amarillo-crema y agradable aroma y sabor a mantequilla.

APLICACIONES

Está indicada para la elaboración de hojaldres, croissant, pan danés y todo tipo de masa hojaldrada.

INGREDIENTES

Mezcla de grasas y aceites vegetales refinados y desodorizados (aceite de Palma, sus fracciones y sus derivados saturados e interesterificados), Agua, Sal, Emulsificantes, Conservantes, Regulador de acidez, Antioxidante, Sabor, Aroma y Colorante.

PRESENTACIÓN

En presentación de 20 unidades x 500 g, empacados en bolsa interna de polietileno y caja externa de cartón corrugado, sellada con cinta impresa autoadhesiva.

ALMACENAMIENTO

Para conservar las propiedades de La Excelencia Hojaldre se recomienda:

- Almacenar a temperatura ambiente por debajo de 35°C, en lugar limpio, seco, y libre de olores contaminantes.
- Apilar 5 cajas como máximo, en estibas de madera o plásticas.
- Utilizar primero el producto con mayor tiempo de almacenamiento.

VIDA ÚTIL

Cuenta con seis meses de vida útil, en su empaque sellado y adecuado almacenamiento.

Las cajas corrugadas llevan impresa la fecha de vencimiento del producto, indicando día, mes y año del vencimiento y el número de lote correspondiente.

