

MUFFIN DE LIMÓN Y CHOCOLATE BLANCO

CÓD. 1721

6/2018
FP 1709



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Un muffin de exquisito sabor cítrico, con trocitos de chocolate blanco y delicioso relleno de crema de limón, que poseen el equilibrio ideal para lograr un sabor que te sorprenderá.

TAMAÑO*

Largo: 7 - 8 cm
Ancho: 7 - 8 cm
Alto: 6,5 - 8 cm

PRESENTACIÓN

Medidas

Dimensiones caja:
32,2 x 26 x 18,5 cm
Contenido:
24 unidades
Peso neto: 1,8 kg

Peso unitario

Cocido: 75 g

Vida útil

18 meses a -18°C

EAN



PROCESO DE ELABORACIÓN

Descongelado

Tiempo: 2 horas

Preparación

Servir descongelado

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 40 g (1/2 unid. aprox.)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	155 kcal (651 kJ)	8%
Carbohidratos	21 g	7%
Proteínas	2,0 g	3%
Grasas Totales	6,9 g	7%
Grasas Saturadas	1,2 g	5%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,5 g	2%
Sodio	80 mg	3%

*** Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

INGREDIENTES

Harina de trigo, azúcar, aceite vegetal no hidrogenado (aceite de colza), Relleno de crema de limón: (azúcar, huevo líquido, agua, manteca, jugo concentrado de limón (contiene metabisulfito de sodio/potasio), aceite de limón, agente gelificante: agar), huevo líquido, trozos de chocolate blanco: (azúcar, leche en polvo, manteca de cacao, leche en polvo descremada, emulsificante: lecitina de soja, aromatizante: vainilla), agua, ralladura de limón, azúcar impalpable, proteínas de leche, almidón de trigo, sal, almidón modificado de maíz, jarabe de glucosa, agentes leudantes: carbonato ácido de potasio, difosfato disódico y fosfato monocálcico, emulsificantes (ésteres de poliglicerol de ácidos grasos, mono y diglicéridos de ácidos grasos), estabilizante: goma xantana, regulador de acidez: ácido cítrico, aceite esencial de limón, aromatizantes, colorante: betacaroteno

IMPORTANTE: Una vez descongelado, no volver a congelar. Vida útil luego de descongelado 2 días a temperatura ambiente, o 4 días en condiciones de refrigeración