

TOPPING DE CHOCOLATE

FOOD-SERVICE



RIE-J-07001473-3

CATEGORÍA UNTABLES

DESCRIPCIÓN

Topping de Chocolate Paisa es un delicioso arequipe achocolatado a base de cacao, ideal para untar en pan, galletas, tortas y postres, así como para uso en panaderías y food service.

COMPETENCIA

Pandock / El Rey.

CANALES

Transformadores de alimentos
Panaderías / Food Service.

VIDA ÚTIL

240 días.

ALMACENAMIENTO

Mantener bajo refrigeración no mayor a 5°.

CÓDIGO DE BARRA

4,5 kg.



7 591166 001794

CÓDIGO DE BARRA

10 kg.



7 591166 001800

PRESENTACIÓN

4,5 kg.

Registro sanitario

A - 102.203

CPE

1010204107

CND

041825081

Empaque

Plástico

Und. Manejo

Por unidad (Tobo)

PRESENTACIÓN

10 kg.

Registro sanitario

A - 102.203

CPE

1010204104

Empaque

Plástico

Und. Manejo

Por unidad (Tobo)



DECLARACIÓN DE BENEFICIOS

Sé un gran chef y decorador culinario con Topping de Chocolate, ya que puedes usar la cantidad que desees sin limitación de producto por lo ideal de su presentación.

El Topping de Chocolate es mayormente utilizado como relleno de productos panaderos y reposteros, así como untado o cobertor de postres y sirop.

Su presentación food service es ideal para usos de repostería, heladerías, postres, uso creativo en pequeños y grandes platos, donde el chocolate sea el protagonista.

Calidad y sabor sólo lo tienes con Topping de Chocolate en todas tus preparaciones y productos ofrecidos al público.

Los pacientes celíacos pueden consumir Topping de Chocolate, ya que está declarado como producto libre de gluten.



La unidad de 4,5 kg
tiene un rendimiento de :

90

porciones ideales de 50 g