



PASTRY CREAM

Description

Dehydrated preparation for Pastry Cream.

Ingredients

Sugar, potato modified starch, palm hydrogenated oil, egg yolk, lactose, sodium alginate, calcium lactate, sodium diphosphate, vanilla natural extract, milk proteins, egg yolk and annatto, caramel flavor (dextrose, natural flavoring, caramel color).

Directions

- 1- Mix powder with cold milk in mixing bowl.
- 2- With an electric mixer mix at high speed to get a smooth cream.
- 3- Refrigerate.

Shelf life and storage

- 24 months.
- Best Before: see the bottom of the can.
- Store covered in dry place.

Proportions/Proporciones:

Product/Producto	Milk/Leche	Yield/Rendimiento
10.5oz (300g)	34 floz (1 litre)	34 floz (1 litre)
One can 31.5oz (900g)	102 floz (3 litres)	102 floz (3 litres)
Una lata (900g)	3 litros (102 floz)	3 litros (102 floz)

CREMA PASTELERA

Description

Preparacion deshidratada para Crema Pastelera.

Ingredientes

Azucar, almidon modificado de papas, aceite hydrogenado de palma, yema de huevo, lactosa, alginate de sodio, lactato de calcio, difosfato de sodio, extracto natural de vainilla, proteinas de leche, yema de huevo y annatto, sabor de caramelo (dextrosa, sazonzador natural, color caramelo).

Modo de Empleo

- 1- Mezclar el polvo con leche fria.
- 2- Con una batidora electrica batir a alta velocidad hasta obtener una mezcla suave.
- 3- Refrigerar.

Almacenamiento:

- 24 meses.
- Conservar tapado en sitio seco.
- Mejor Antes: Ver abajo de la lata.

General characteristics/Caracteristicas Generales

CASE CAPACITY CAPACIDAD de CAJA	SALE UNIT VENTA POR UNIDAD	UNIT CONSUMPTION CONSUMO POR UNIDAD	CAN NT WT PESO NETO	CHEFWISE CODE/CODIGO
6 CANS 6 LATAS	CASE CAJA	CAN LATA	1.98 lb/ 31.5oz 900g	5202

Logistic Data

	DIMENSIONS (L.W.H.)	DIMENSIONES CM (C.L.A.)	QUANTITY (CANS)	CANTIDAD LATAS
CASE / CAJA	15 x 10 x 8	37 x 25 x 21	6	6
PALLET / PALLETA	48 x 40 x 76	1.22 x 1.01 x 1.93	648	648