

310 mm (+/-2mm)

33 mm

49.5 mm

145 mm

52.5 mm

30 mm

15mm

220 mm

260 mm (+/-2mm)

10

15mm

Excellent

• CREMA VEGETAL TIPO CHANTILLY

• SEMI ELABORADO PARA USO EN PASTELERÍA Y HELADERÍA

• PARA USO PROFESIONAL

COMPOSICIÓN:

Agua, grasa vegetal, glucosa, azúcar, edulcorante (INS 420 ii), proteína láctea, emulsionantes (INS 47i, INS 322i, INS 435i), estabilizantes (INS 466i, INS 339ii), saborizantes, sal, regulador de acidez (INS 452ii) y antioxidantes (INS 320i, INS 319i).
CONTIENE LECITINA DE SOYA. ESTE PRODUCTO SE ELABORA EN UNA PLANTA QUE PRODUCE DERIVADOS DE LECHE.

CONSERVACIÓN:

Mantener refrigerado hasta ser utilizado (Condiciones de referencia 5 °C a 10 °C).

MODO DE USO:

Para uso profesional en pastelería y gastronomía. Se puede usar directamente o batir pura, con agua, leche, jugos y otros líquidos alimentarios de acuerdo a su gusto. NO REQUIERE COCCIÓN.

*PREPARACIÓN SUGERIDA:

• 1 kg de Top Cream Gourmet (refrigerada entre 2 °C a 7 °C)
• 200 g de azúcar
• 300 ml a 500 ml de leche o agua (refrigerada entre 2 °C a 7 °C)
• Batir de 10 a 14 minutos a velocidad media alta hasta lograr montar

RENDIMIENTO:

1 kg de Top Cream Gourmet rinde hasta 6 kg de crema chantilly. Una vez batida mantener en refrigeración.

*Los parámetros de preparación pueden cambiar de acuerdo a las condiciones ambientales, tipos de batidora, adición de nuevos ingredientes y gustos del cliente.

• VEGETABLE CREAM TYPE CHANTILLY

• SEMI ELABORATED FOR USE IN PASTRY AND ICE CREAM

• FOR PROFESSIONAL USE

COMPOSITION:

Water, sugar, vegetable fat, glucose, sorbitol (INS 420i), milk protein, emulsifiers (INS 47i, INS 322i, INS 435i), stabilizers (INS 466i, INS 339ii), flavorings, salt, acidity regulator (INS 452ii) and antioxidants (INS 320i, INS 319i). CONTAINS SOY LECITHIN. MANUFACTURED IN A FACILITY WHICH PRODUCE MILK DERIVATIVES.

CONSERVATION:

Keep refrigerated until use (Reference conditions 4) °F a 50 °F).

APPLICATIONS:

For professional use in pastry and gastronomy. It can be used directly or beaten pure, with water, milk, juices and other food liquids according to your taste. DOES NOT REQUIRE COOKING.

*SUGGESTED PREPARATION:

• 1 kg de Top Cream Gourmet (refrigerated between 35.6 °F and 44.6 °F)
• 200 g sugar
• 300 ml to 500 ml of milk or chilled water (refrigerated between 35.6 °F and 44.6 °F)
• Beat 10 to 14 minutes at medium high speed until you can assemble

PERFORMANCE:

1 kg de Top Cream Gourmet yields up to 6 kg of whipped cream. Once beaten keel cold.

*The preparation parameters may vary according to environmental conditions, types of blender, addition of new ingredients, and customer preferences.

Grasa Vegetal

No Colesterol

mezcla vegetal para preparación de

Crema Chantilly

CONTENIDO 1kg

ALTO EN GRASAS SATURADAS

ALTO EN AZÚCAR

EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

CONTIENE GRASAS TRANS

EVITAR SU CONSUMO

MEZCLA LÍQUIDA PASTEURIZADA A BASE DE GRASA VEGETAL PARA PREPARAR CREMA VEGETAL TIPO CHANTILLY

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

NUTRITION FACTS

200 porciones por envase
200 serving per container
Tamaño de la porción
Serving size

39g

Cantidad por porción
Amount per portion

CALORÍAS

Calories

112

% Valor diario*
% Daily value*

GRASA TOTAL 10 g
Total fat 10 g

Grasas Saturadas 9 g
Saturated Fats 9 g

Grasas Trans 0 g
Trans Fats 0 g

COLESTEROL 0 mg
Cholesterol 0 mg

SODIO 18 mg
Sodium 18 mg

TOTAL DE CARBOHIDRATOS 6 g
Total carbohydrate 6 g

Fibra dietaria 0 g
Dietary fiber 0 g

Azúcares 4 g
Sugars 4 g

PROTEÍNAS 0 g
Proteins 0 g

Potasio 2 mg
Potassium 2 mg

Calcio 2 mg
Calcium 2 mg

Fósforo 2 mg
Phosphorus 2 mg

*El % de valor diario dice cuanto un nutriente en una porción de alimentos contribuye a una dieta diaria. 2000 calorías al día se utiliza como un consejo general de nutrición. Su valor diario puede aumentar o disminuir dependiendo de sus necesidades calóricas.
*The % Daily Value says how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2000 calories a day are used as a general nutrition advice. Your daily value may increase or decrease depending on your calorie needs.

ELABORADO POR:

CORPORACIÓN Excellent S.A.C.

Av. Los Faisanes 316
La Campiña - Chorrillos
Lima - Perú
Teléfono: (+51) 719 2290
Móvil: (+51) 989 014 220
i excellent.masscream
RUC: 20601989108

REGISTRO SANITARIO
G7554819N/NACREC

© FIBRAPRINT 14453

LuDafa
GROUPE ALIMENTAIRE

TACA 10X15mm

25 mm

25 mm

FP

FIBRAPRINT

EXPERTOS EN INNOVACIÓN DE EMPAQUES Y ETIQUETAS

Ciente: CORPORACION EXCELLENT SAC

Producto: 14453 Bob Bilam Top Cream Gourmet 1Kg

E. VENTA DAVID ANORGA

COD. CLIENTE

DISEÑADOR Kelly Muñoz

CÓDIGO/FICHA 14453

CÓDIGO PL

HISTORIAL DEL ARTE

SEPARACIÓN DE COLORES

ESTRUCTURA

SENTIDO DE EMOBINADO

Cod. Troquel:

APROBACIÓN SEGÚN

Troquel Nuevo

Troquel Existente

Ancho Material:

INFORMACIÓN

MAQUINA: COMEXI

IMPRESION: INTERNA

TIPO DE EMPAQUE: Bobina Lamina

OBSERVACIONES:

SENTIDO DE EMOBINADO 1 CON TACA A LA IZQUIERDA

DISPOSICIÓN DE MICRO PUNTOS:

LOS COLORES ESPECIALES SE IGUALAN EN IMPRESIÓN SEGÚN LA GUÍA PANTONE O SEGÚN LA MUESTRA ADJUNTA COMO OBJETIVO DE COLOR.

Fecha: 29/ABRIL/23

TEXTOS

MEDIDAS

PARÁMETROS

COLORES

Vo.Bo. Ejecutivo/ Fecha

TEXTOS

MEDIDAS

PARÁMETROS

COLORES

Vo.Bo. Cliente/ Fecha