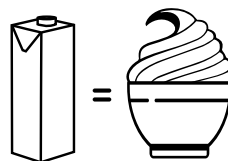


— SUPER —
DASI
ESPECIAL PARA MONTAR



EN PASTELERÍA



1 L = 2 L
GRAN RENDIMIENTO



EXCELENTE
TEXTURA



FIRMEZA Y
ESTABILIDAD

- Rendimiento de hasta 2L de nata montada con un brick de 1L de nata
- Permite la congelación y descongelación de las elaboraciones manteniendo la estabilidad y no presentando sinéresis.

Modo de empleo:

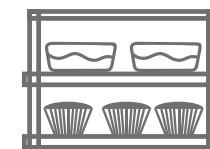
Conservar entre +5° y +20°C. Una vez abierto el envase, debe conservarse en frío y consumirse en los 3-4 días siguientes. No congelar.

Para montar: Se recomienda montar entre 2° y 7°C y Batir a alta velocidad hasta que esté firme.

CANALES



Pastelería



Obrador

USOS Y APLICACIONES

EN PASTELERÍA

- Tartas
- Semifrios
- Ganache
- Cremosos
- Bavaroise
- Rellenos
- Trufas

Milhojas con frutos rojos



120 min.



4 pax.



Alta

Ingredientes

Para el hojaldre invertido:

Para la 1ª masa (pastón o plastón)

- 192 gr de mantequilla President
- 84 gr de harina floja

Para la 2ª masa (pastón o plastón)

- 168 gr de harina floja
- 7,2 gr de sal
- 48 gr mantequilla President
- 84 gr de agua

Para el relleno del Milhojas

- 400 gr de Superdasy
- 120 gr de azúcar.
- 100 gr de mermelada de frambuesa



SUPER DASI

ESPECIAL PARA MONTAR

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100ml

Valor energético	Grasas	de las cuales saturadas	Hidratos de carbono	de los cuales azúcares	Proteínas	Sal
1360 kJ 320 kcal	34 g	33 g	3,2 g	3,1 g	3,0 g	0,10 g

• Temperatura de conservación entre 5º y 20ºC

• Vida útil: 151 días

DATOS LOGÍSTICOS

Código interno LFSI: 209799

EAN Artículo: 8410285191324

Dimensiones en mm (L x an x Al): -

CAJA

Nº artículos x caja: 10 uds.

EAN Caja: 48410285191322

Dimensiones en mm (an x L x Al): 154 x 370 x 216

Peso neto (kg): 1 kg

PALETIZACIÓN

Cajas: 75 cajas (5 capas de 15 cajas)

Dimensiones en mm (L x an x Al): 1200 x 800 x 1450

Peso neto (kg): 1.009 kg

Peso bruto (kg): 1.101 kg