



 Elaborado en España

### Brownie de chocolate bitter belga con nueces

- + Receta tradicional americana de brownie con nueces
- + Insumos de calidad: chocolate bitter belga (no sucedáneo), extracto natural de vainilla, aceite de coco y girasol
- + Descongelado fácil, por porciones o molde, para evitar merma
- + Excelente combinación con helado para completar el postre.
- + Sin conservante, sin colorante, sin aroma artificial
- + Molde de 24 porciones - Medida porción: 6 x 5.5 x 2.5 cm

## INSTRUCCIONES DE USO

- **DESCONGELAR:**
  - en refrigeradora a 6°C: 4 horas
  - (solo para consumo inmediato) en microondas: 40 segundos a 300 W para 1 porción / a t° ambiente: 10-15 min
- **CONSERVAR:** Una vez descongelado, entre 0 y 4°C durante máximo 48 horas.
- **SERVIR:** Calentar 10 segundo en microondas para servir tibio

### INGREDIENTES:

Azúcar, huevo líquido pasteurizado, harina de trigo (fortificada según DS N°012-2006-SA), margarina [aceites y grasas vegetales de coco y girasol, agua, emulsionante (SIN 471), regulador de la acidez (SIN 330)], chocolate bitter [azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulsionante (SIN 322(i)) y aroma natural de vainilla], azúcar moreno, cacao desgrasado en polvo, nueces, humectante (SIN 420(ii)), agua, aroma natural de vainilla y sal.

### ALERGENOS:

Contiene: Trigo, huevo y nueces. Puede contener trazas de: Frutos de cascara, leche, sulfitos.

### INFORMACIÓN LOGÍSTICA

|                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| Dimensiones            | 36 x 22 cm           |
| Unidades / Caja:       | 24                   |
| Peso Neto (kg) / Caja: | 1,70                 |
| Vida útil congelado    | 18 meses             |
| CDD*                   | 2 días entre 0 y 4°C |

\*CDD: Caducidad después de descongelado

### CONSERVACIÓN:

Conservar entre -18 y -22°C. Nunca vuelva a congelar un producto descongelado.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100G

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| Valor energético        | 422 kcal |
| Grasas                  | 19 g     |
| Ácidos grasos saturados | 11 g     |
| Carbohidratos           | 54 g     |
| Azúcares                | 22 g     |
| Proteínas               | 6.9 g    |
| Fibras                  | 2 g      |
| Sal                     | 0.47 g   |

Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)