

# Crema de Coco Calahua®

## Breve descripción:

Nuestra Crema de coco Calahua® se extrae de la pulpa de coco natural; es un alimento líquido de consistencia viscosa adicionada con azúcar estándar que se utiliza para la preparación de bebidas (mixología) y platillos y postres (gastronomía).



## INFORMACIÓN DE ETIQUETADO

|  |  |
|--|--|
| <b>Ingredientes:</b>                           | Agua, azúcar, pulpa natural de coco, monoestearato de sorbitan, polisorbato 60, sal, goma guar, goma de algarrobo, sabor artificial, dióxido de titanio, benzoato de sodio, sorbato de potasio y ácido cítrico.  |
| <b>Apariencia:</b>                             | Líquido de consistencia viscosa.   |
| <b>Color:</b>                                  | Beige a tonalidades ligeramente cafés.   |
| <b>Sabor:</b>                                  | Dulce con notas acentuadas a sabor coco.   |
| <b>Olor:</b>                                   | Característico a coco, notas dulces y exento de notas desviadas.   |
| <b>Información nutricional:</b>                | Tamaño de porción 100 g.<br>Contenido energético: 140 kcal.<br>Proteínas: 0 g.<br>Grasas totales: 1.5 g; Grasas saturadas: 1 g; Grasas Trans: 0 mg.<br>Carbohidratos disponibles: 32 g; Azúcares: 0 g; Azúcares añadidas: 24 g.<br>Fibra dietética: 0 g.<br>Sodio: 130 mg.<br>Contenido energético del envase: 336 kcal. |
| <b>Proceso y / o leyendas de conservación:</b> | Pasteurizado.  |

Lata de metal 240 gramos

UPC Envase: 08 10990 00130 3

UPC Charola de 12 piezas: 10810990001317

UPC Charola de 24 piezas: 10810990001300

## Presentación:

- Charola de 12 piezas.
- Charola de 24 piezas.

**Vida:** 24 meses después de envasado.

## Parametros fisicoquímicos:

- °Bx: 27 – 34.
- pH: 5.0 – 5.6.
- Densidad: 1.11 - 1.14 g/ml.

## Empaque

### Envase (lata):

Diámetro: 6.4 cm.

Altura: 7.6 cm.

Peso Bruto: 270 g.



### Charola de 12 latas:

Largo: 27.5 cm.

Ancho: 28.5 cm.

Altura: 7.8 cm.

Peso bruto: 3.33 kg.



## Codificación:

CAD: dd/mm/aaaa (día / mes / año)

CREMA DE COCO CALAHUA®

L-ooo-hh:mm (día juliano del año) (hora: minutos)

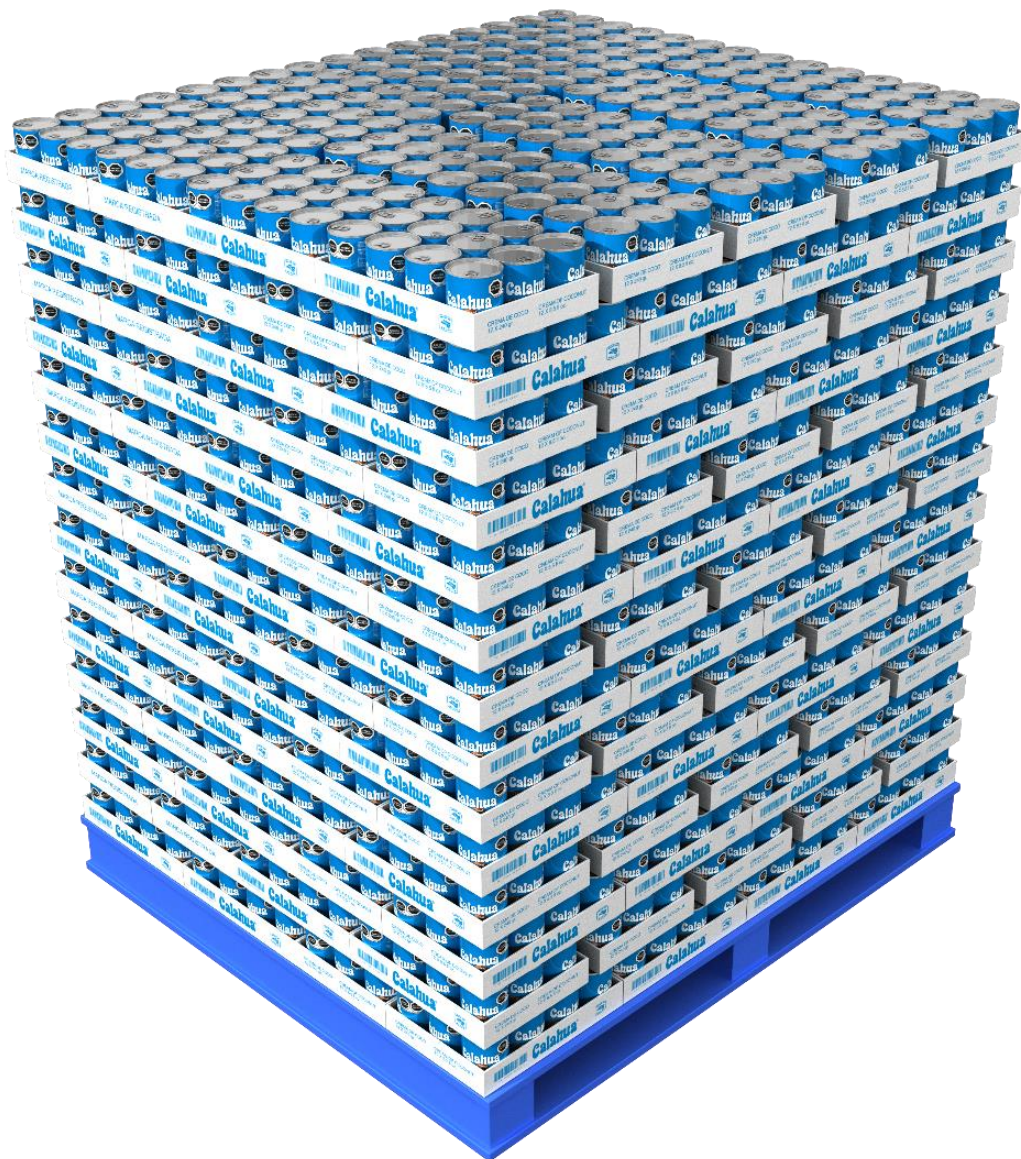
Configuración de tarima: 112 Charolas.

Largo: 120 cm.

Ancho: 100 cm.

Alto: 126 cm.

Peso bruto: 763 kg.



**Uso:** La Crema de Coco Calahua es La Original Crema de Coco elaborada con el extracto de la pulpa natural del Coco. Es el ingrediente clave de muchas bebidas con y sin alcohol. Con ella se elabora la Auténtica Piña Colada. Con un litro de nuestra Crema de Coco se obtienen 16 piñas coladas. Asimismo se ingrediente base de platillos y postres como pasteles, gelatinas, waffles, galletas entre muchos otros.



Elaborado por: **Calahua**

Jugos y Bebidas del Valle de México, S.A. de C.V.  
Mario Pani 750 3er Piso, Col. Santa Fe, Cuajimalpa, México, C.P. 05348.  
[contacto@calahua.com.mx](mailto:contacto@calahua.com.mx), Ph: +52 (55) 3640-5780.

*\*Información de aseguramiento de calidad.*  
Especificaciones: Jorge Luis Allende, Jefe de Calidad.  
Revisado por: Rosa Cruz, Gerente de calidad.  
Autorizado por: Eduardo Pellico Trueba, Director General.