

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).



Lata de metal 480 gramos

UPC Envase: 8 10990 00111 2

UPC Charola de 12 piezas: 17503006575263

UPC Charola de 24 piezas: 10810990001119

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.

INFORMACIÓN DE ETIQUETADO	
Ingredientes:	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.
Apariencia:	Líquido de consistencia viscosa.
Color:	Beige a tonalidades ligeramente cafés.
Sabor:	Dulce con notas acentuadas a sabor coco.
Olor:	Característico a coco, notas dulces y exento de notas desviadas.
Información nutricional:	Tamaño de porción 100 g. Contenido energético: 140 kcal. Proteínas: 0 g. Grasas totales: 1.5 g; Grasas saturadas: 1 g; Grasas Trans: 0 mg. Carbohidratos disponibles: 32 g; Azúcares: 0 g; Azúcares añadidas: 24 g. Fibra dietética: 0 g. Sodio: 130 mg. Contenido energético del envase: 672 kcal.
Proceso y/o leyendas de conservación:	Pasteurizado.

Empaque

Envase (lata):

Diámetro: 7.6 cm.
Altura: 11.9 cm.
Peso Bruto: 530 g.

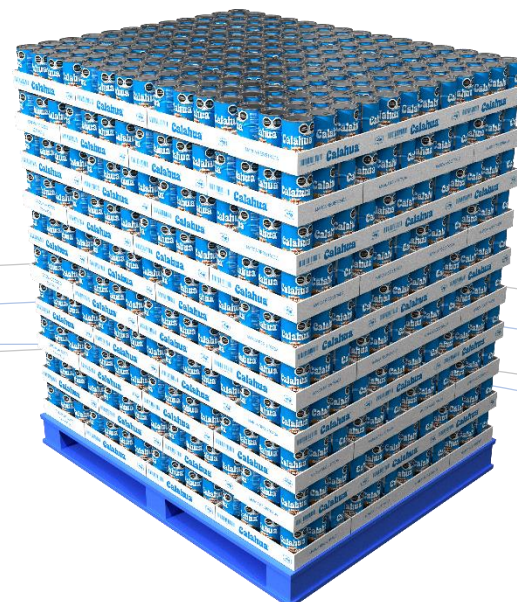
Charola de 12 latas:

Largo: 31 cm.
Ancho: 25 cm.
Altura: 12 cm.
Peso bruto: 6.73 kg.



Configuración de tarima: 150 Charolas.

Largo: 120 cm.
Ancho: 100 cm.
Alto: 134 cm.
Peso bruto: 1,037 kg.



Codificación:

CAD: dd/mm/aaaa (día / mes / año)
CREMA DE COCO CALAHUA®
L-ooo hh:mm (día juliano del año) (hora: minutos)

Charola de 24 latas:

Largo: 45 cm.
Ancho: 33 cm.
Altura: 12 cm.
Peso bruto: 13.46 kg.



Configuración de tarima: 80 Charolas.

Largo: 120 cm.
Ancho: 100 cm.
Alto: 134 cm.
Peso bruto: 1,105 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, 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.