

Catálogo de Productos



LEDEVIT

Más opciones para una pastelería práctica, rica y rendidora.

Cremas para pastelería de Relleno y Cobertura



Sabores: Vainilla, Frutilla, Chocolate y Chantilly.

Presentación: botellas de 500 g y 1 kg
Conservación: en frío entre 2 - 8°C
Vida útil: 3 meses



Premezcla para preparar Macarons

Presentación: bolsitas de 250 g
Conservación: a temperatura ambiente
Vida útil: 9 meses



Crema Cithara Suave

Presentación: botella de 1 kg
Conservación: en frío entre 2 - 8°C
Vida útil: 2 meses



Crema Base no Láctea

Presentación: botella de 500 g
Conservación: en frío entre 2 - 8°C
Vida útil: 3 meses



Polvo para preparar Cheesecake

Presentación: bolsitas de 300 g
Conservación: a temperatura ambiente
Vida útil: 9 meses

Destello, Gel de Brillo Listo

Sabores: Neutro y Frutilla



Presentación: pots de 310 g
Conservación: a temperatura ambiente
Vida útil: 6 meses

Cubretortas París



Presentación: pote de 280 g
Conservación: a temperatura ambiente
Vida útil: 9 meses



Polvo para preparar Crema lemon

Presentación: bolsitas de 250 g
Conservación: a temperatura ambiente
Vida útil: 6 meses

Mezclas Pasteleras



Mousse de chocolate, Crema Pastelera, Merengue, Crema Chantilly y Mousse de frutilla

Presentación: bolsitas de 250 g
Conservación: a temperatura ambiente
Vida útil: 9 meses

Premezclas Horneables



Presentación: bolsitas de 500 g (cupcakes y budín), 470 g (brownie) y 250 g (tapitas de alfajores)
Conservación: a temperatura ambiente
Vida útil: 9 meses

Nuestros productos se encuentran rotulados con el logo oficial y leyenda Libre de Gluten.





LEDEVIT

LedevitOficial/     

Consultas: tecnicos@ledevit.com
+5491162144403

¡Descubrí más
escaneando el
Código QR!

