



JALEA DE CHABACANO DIAMANTE



Descripción

Gel semi fluido de color naranja con sabor a chabacano que sirve para dar brillo al pan

Ingredientes

Azúcar, agua, pulpa de chabacano y/o durazno, pectina, ácido cítrico, benzoato de sodio y grasa vegetal comestible.

Características

Gel semitransparente con sabor idéntico al natural

Beneficios

Excelente para dar brillo y sabor a la superficie del pan.

Uso/Modo de Empleo

Se aplica sobre la superficie del pan horneado para dar sabor y brillo

Almacenaje

Manténganse en lugar fresco y seco, no se exponga a los rayos del sol

Estiba

22 kg: Estiba máxima de 3 camas
5 kg: Estiba máxima de 6 camas

Presentación

Cubeta con 22 kg.
Cubeta con 5 kg.

Código:

22 kg: 6630120
5 kg: 6630138



Vida de Anaquel

12 meses

Tabla Nutricional

Información Nutricional	
Tamaño de la porción: 100 g	
Contenido Energético: 1151 kJ (275 kcal)	
Proteína	0 g
Grasas (Lípidos)	0 g
Grasa Saturada	0 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	69 g
Azúcar	49 g
Fibra dietética	1 g
Sodio	54 mg

Especificaciones

-Sólidos de azúcar = 61.0 - 64.0 °Bx
-pH = 2.8 - 3.3

Declaración de Alérgenos

Sin sustancias alérgicas o sensitivas