



# AZÚCAR GLASS DIAMANTE



## Descripción

Azúcar molida muy fina con agente antihumectante

## Ingredientes

Azúcar, carbonato de calcio

## Características

Azúcar pulverizada que incluye un agente antihumectante

## Beneficios

Aporta dulce sabor a sus panes, galletas, panquelería. Proporciona vista a su pastel o pan como decorador en la superficie del pan espolvoreandola sobre la superficie después del horneado.

## Uso/Modo de Empleo

Para la elaboración de polvorones, galletas, pasta para concha, etc.. Uselo como decorador de panques y galletas. No se recomienda para aplicaciones donde se requiera caramelización.

## Almacenaje

Manténganse en lugar fresco, seco y ventilados, apartado de productos altamente aromaticos ya que por su naturaleza son susceptibles a captar olores penetrantes. No se exponga a los rayos del sol.

## Estiba

5 kg: Estiba máxima de 10 camas.  
48 kg: Estiba máxima de 5 camas

## Presentación

Bolsa con 5 kg.  
Saco con 48 kg.

## Código:

Bolsa: 1603019  
Saco: 1603027



## Vida de Anaquel

7 meses

## Tabla Nutricional

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL	
Tamaño de la porción: 100 g	
Contenido energético 1214 kJ (290 kcal)	
Proteínas	0 g
Grasas (lípidos)	0 g
Grasa Saturada	0 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	72 g
Azúcar	57 g
Fibra dietética	0 g
Sodio	7 mg

## Especificaciones

-Humedad relativa = 2.0 % máximo  
-Granulometría: 40 - 50 % retenido en malla 200; 30 - 40 % retenido en malla 325

## Declaración de Alérgenos

Sin sustancias alérgicas o sensitivas