



COCOA DIAMANTE



Descripción

Polvo fino de color café obtenido de los granos del cacao

Ingredientes

Cocoa alcalina

Almacenaje

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

Características

Cocoa natural alcalinizada para conferirle color oscuro

Estiba

Estiba máxima de 10 camas

Beneficios

Imprime color y sabor a diferentes aplicaciones de panadería

Presentación

Bolsa con 5 kg.

Código:

4006038



Uso/Modo de Empleo

Formulado para preparar pasta color chocolate para concha.

Vida de Anaquel

9 meses

Tabla Nutricional

Información Nutricional	
Tamaño de la porción: 100 g	
Contenido Energético: 1189 kJ (284 kcal)	
Proteína	22 g
Grasas (Lípidos)	12 g
Grasa Saturada	7 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	22 g
Azúcar	21 g
Fibra dietética	30 g
Sodio	1623 mg

Especificaciones

-Humedad relativa < 3.0 %

Declaración de Alérgenos

Sin sustancias alérgicas o sensitivas