



COBERTURA DE CHOCOLATE DIAMANTE



Descripción

Pasta sólida de textura grasa

Ingredientes

Azúcar, grasa vegetal comestible, maltodextrina, carbonato de calcio, fibra de cacao, estearina hidrogenada, harina de algarrobo, laca café (color), lecitina de soya, polirricinoleato de poliglicerol, laca rojo 6 (color), vainillina, saborizante artificial, sal yodada y antioxidantes (BHA-TBHQ).

Características

Pasta sólida sabor chocolate de color oscuro, especial para cubrir donas y todo tipo de pan entre otras aplicaciones de panadería.

Beneficios

Forma una capa de cobertura sobre la superficie del pan proporcionando un agradable sabor a chocolate.

Uso/Modo de Empleo

Fundir en baño maría a temperatura de 45°C, máximo 50°C para su aplicación. Ya fundida se aplica directamente cubriendo la superficie de la dona o de cualquier otro pan.

Almacenaje

Almacenar en lugar seco y fresco, prerentemente que no exceda los 32°C, no exponer a los rayos del sol.

Estiba

12 kg: Estiba máxima de 6 camas.

Presentación

Caja con 12 marquetas de 1 kg.

Código:

Caja: 3609011



Vida de Anaquel

9 meses

Tabla Nutricional

Información Nutricional	
Tamaño de la porción: 100 g	
Contenido Energético: 2116 kJ (507 kcal)	
Proteína	1 g
Grasas (Lípidos)	31 g
Grasa Saturada	24 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	56 g
Azúcar	45 g
Fibra dietética	3 g
Sodio	25.3 mg

Especificaciones

- Tiempo de secado: 5 min.
Apariencia: Pasta sólida homogénea de textura grasa, Color: Café oscuro, Olor y sabor: característico a chocolate

Declaración de Alérgenos

Contiene soya