



GRANILLO OSCURO SABOR CHOCOLATE DIAMANTE



Descripción

Pequeños cilindros de color café oscuro y sabor a chocolate, obtenidos por extrusión a base de azúcar y almidones modificados, confitados y brillados.

Ingredientes

Azúcar, carbonato de calcio, color caramelo, grasa comestible, almidón de maíz, harina de algarrobo, mono estearato de glicerilo, propionato de sodio, sal refinada yodada, vainillina cristalizada y saborizante artificial.

Características

El largo de los bastones es entre 5 a 7 mm, cubiertos con una capa de brillo que da un aspecto llamativo

Beneficios

Producto 100 % horneable, conservando sus características de color y brillo después del horneado

Uso/Modo de Empleo

Diseñado para aplicaciones típicas de galletería decorando antes de horneado

Almacenaje

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

Estiba

Estiba máxima de 7 camas

Presentación

Caja con 5 kg.

Código:

5618061



Vida de Anaquel

24 meses

Tabla Nutricional

Información Nutricional	
Tamaño de la porción: 100 g	
Contenido Energético: 963 kJ (230 kcal)	
Proteína	3 g
Grasas (Lípidos)	4 g
Grasa Saturada	3 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	46 g
Azúcar	31 g
Fibra dietética	7 g
Sodio	75 mg

Especificaciones

- Humedad relativa = 2.0 % máximo
- Diámetro total = 1.4 - 1.6 mm.

Declaración de Alérgenos

Sin sustancias alérgicas o sensitivas