



Brillo Diamante

Descripción

Gel semisólido color naranja sabor a chabacano utilizado para dar brillo al pan

Ingredientes

Alfa fructosa, agua, azúcar, pectina, ácido cítrico, benzoato de sodio y propionato de sodio como conservadores, saborizante artificial, color amarillo # 6 FDA y color rojo # 40 FDA.

Características

Líquido viscoso que imprime brillo a la superficie del pan

Beneficios

Otorga más brillo a diversos tipos de aplicaciones como danés

Estiba máxima

Estiba máxima de 3 camas

Almacenaje

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

Aplicaciones

Se emplea para brillo y apariencia en danés, roles y feité principalmente. Se aplica directo sobre la superficie del pan horneado

Presentaciones

- En cubeta de polietileno de 5 kg

Vida de almacén

6 meses

