



Crema Bavaria Diamante

Descripción

Gel semifluido de apariencia cremosa y color amarillo, con sabor característico a vainilla

Ingredientes

Agua, alta fructosa, almidón de maíz modificado, sal refinada yodada, bióxido de titanio, ácido láctico, propionato de sodio y sorbato de potasio como conservadores, saborizantes artificiales, color amarillo # 5 FDA y color amarillo # 6 FDA.

Características

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

Beneficios

Se emplea para dar sabor y apariencia en todo tipo de pan danés bizcocho feité, galletería, para decorar y rellenar múltiples clases de repostería, pastelería, empanadas, panes, bocadillos, etc.

Estiba máxima

Estiba máxima de 3 camas de 12 cubetas

Almacenaje

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

Aplicaciones

Aplicar directo como relleno o decoración antes o después del horneo.

Presentaciones

En cubetas de polietileno de 40 lb (18.14 kg)

Vida de almacén

5 meses

