



# Crema Tipo Bavaria Sabor Rompope

## Descripción

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

## Ingredientes

Agua, alta fructosa, almidón modificado de maíz, sal refinada yodada, bióxido de titanio, saborizante artificial, ácido láctico, propionato de sodio y sorbato de potasio como conservadores, 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 6 camas de 8 cajas + 2  
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 cajas de cartón corrugado con 10 dulas tipo manga de 1 kg  
En cubetas de polietileno de 40 lb (18.14 kg)

## Vida de almacén

5 meses

