



Gragea Blanca Tipo Garibaldis Diamante

Descripción

Pequeñas semiesferas de azúcar y otros ingredientes de color blanco

Ingredientes

Azúcar, glucosa, bióxido de titanio y goma arábiga.

Características

Color vivo, las grageas se encuentran recubiertas de una capa de brillo que le da un aspecto llamativo a la superficie del pan o galletas en las que se aplique

Beneficios

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

Estiba máxima

Estiba máxima de 10 camas

Almacenaje

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

Aplicaciones

Diseñado para la decoración del pan Garibaldi

Presentaciones

En bolsa de polietileno de 5 kg

Vida de almacén

18 meses

