



Granillo 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, agua, leche descremada, cocoa, grasa vegetal comestible, almidón de maíz modificado, glucosa, 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

Estiba máxima

Estiba máxima de 7 camas

Almacenaje

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

Aplicaciones

Diseñado para aplicaciones típicas de galletería decorando antes de horneado

Presentaciones

En bolsa de polietileno de 5 kg dentro de caja de cartón corrugado

Vida de almacén

18 meses

