



# Relleno de Durazno Diamante

## Descripción

Relleno para panificación, elaborado a partir de pulpa de durazno, de apariencia brillante y especial para horneo

## Ingredientes

Agua, alta fructosa, pulpa de durazno, almidón modificado de maíz, azúcar, ácido málico, benzoato de sodio, sabor artificial y metabisulfito de sodio.

## 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

No exceder la estiba máxima de 5 cajas

## Almacenaje

Almacenar en lugares secos y frescos a temperaturas preferentemente que no excedan 32°C

## Aplicaciones

Está especialmente diseñado para su uso en panificación como relleno para hornear, no escurre y mantiene su sabor característico.

## Presentaciones

Caja con 10 piezas de 1 Kg cada una  
Cubeta con 18.14 Kg (40 lb)

## Vida de almacén

5 meses a partir de la fecha de fabricación

