



Relleno de Frambuesa Diamante

Descripción

Relleno para panificación, elaborado a partir de pulpa de frambuesa, de apariencia brillante y especial para horneado

Ingredientes

Agua, alta fructosa, pulpa de frambuesa, azúcar, almidón modificado de maíz, ácido málico, benzoato de sodio, color rojo 40 FDA y color rojo 3 FDA .

Características

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

Beneficios

Se emplea para dar sabor y apariencia en todo tipo de pan, danés, bizcocho, feíté, 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

