



Relleno De Fresa Diamante

Descripción

Gel semi fluido de color rojo, elaborado a base de azúcar, fresa y almidón modificado

Ingredientes

Agua, alta fructosa, almidón de maíz modificado, pulpa de perón, fresa, ácido cítrico, saborizante artificial, benzoato de sodio, propionato de sodio, sorbato de potasio granular, color rojo # 6, color rojo # 40 FDA y

Características

Producto elaborado con trozos de fruta que conserva su sabor y color natural

Beneficios

Producto 100 %orneable, sin perder sus características de brillo, color y sabor después del horneado

Estiba máxima

Estiba máxima de 5 camas

Almacenaje

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

Aplicaciones

se empieza 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.

Presentaciones

En caja de cartón corrugado con 10 dulas tipo manga de 1 kg
En cubeta de polietileno de 18.14 kg

Vida de almacén

5 meses

