



Relleno de Guanabana Diamante

Descripción

Gel semi fluido color crema claro, elaborado a base de azúcar, pulpa de guanabana y almidón modificado

Ingredientes

Alta fructosa, pulpa de guanabana, almidón de maíz modificado, agua, ácido cítrico, benzoato de sodio, eritorbato de sodio y saborizante artificial.

Características

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

Beneficios

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

Estiba máxima

Estiba máxima de 3 camas

Almacenaje

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

Aplicaciones

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.

Presentaciones

En cubeta de polietileno de 40 lb (18.14 kg)

Vida de almacén

6 meses

