



# Relleno de Piña Diamante

## Descripción

Gel semifluido de color amarillo, elaborado a base de azúcar, piña y almidón modificado

## Ingredientes

Agua, alta fructosa, piña, almidón de maíz modificado, ácido cítrico, eritorbato de sodio, saborizante artificial, benzoato de sodio y sorbato de potasio como conservadores, color amarillo # 5 FDA y color amarillo # 6 FDA.

## Características

Producto elaborado con trozos 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 5 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 caja de cartón corrugado con 10 dulas tipo manga de 1 kg  
En cubeta de polietileno de 40 lb (18.14 kg)

## Vida de almacén

5 meses

