



# Relleno de Tejocote Diamante

## Descripción

Gel semi fluido de color naranja, elaborado a base de azúcar, pulpa de tejocote y almidón modificado

## Ingredientes

Pulpa de fruta, alta fructosa, agua, almidón de maíz modificado, azúcar, saborizante artificial, ácido cítrico, benzoato de sodio, eritorbato de sodio y color amarillo # 6 FDA.

## 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

