



CREMA TIPO BAVARIA SABOR CHOCOLATE DIAMANTE



Descripción

Gel semifluido de apariencia cremosa y color café, con sabor característico a chocolate

Ingredientes

Agua, azúcar, almidón de maíz modificado, color caramelo líquido, saborizante artificial, sal yodada, propionato de sodio, sorbato de potasio.

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, feité, galletería, para decorar y rellenar múltiples clases de repostería, pastelería, empanadas, panes, bocadillos, etc.

Uso/Modo de Empleo

Aplicar directo como relleno o decoración antes o después del horneado.

Almacenaje

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

Estiba

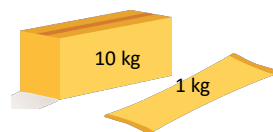
Estiba máxima de 6 camas de 8 cajas + 2

Presentación

Caja con 10 dulas de 1 kg.

Código:

0064016



Vida de Anaquel

6 meses

Tabla Nutricional

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL	
Tamaño de la porción: 100 g	
Contenido energético: 452 kJ (108 kcal)	
Proteínas	0 g
Grasas (lípidos)	0 g
Grasa Saturada	0 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	27 g
Azúcar	15 g
Fibra dietética	0 g
Sodio	156 mg

Especificaciones

-Sólidos de azúcar = 27.0 - 30.0 °Bx
 -pH = 4.5 - 5.2
 -Desplazamiento < 0.5 cm/min

Declaración de Alérgenos

Sin sustancias alérgicas o sensitivas