



CREMA TIPO BAVARIA SABOR ROMPOPE DIAMANTE



Descripción

Gel semifluido de apariencia cremosa y color amarillo, con sabor característico a rompope

Ingredientes

Agua, azúcar, almidón de maíz modificado, sorbato de potasio como conservador, sal yodada, bióxido de titanio, saborizante artificial, ácido láctico, color amarillo # 5 FDA y color amarillo # 6 FDA.

Características

Producto 100 % horneable, conservando sus características de color y brillo después del horneo

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 horneo.

Almacenaje

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

Estiba

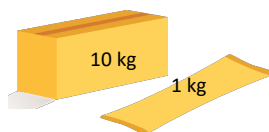
Estiba máxima de 6 camas de 8 cajas + 2

Presentación

Caja con 10 dulas de 1 kg.

Código:

0064021



Vida de Anaquel

8 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

Contiene amarillo # 5