



# CREMA TIPO BAVARIA SABOR VAINILLA DIAMANTE



## Descripción

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

## Ingredientes

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

## 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, feite, 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

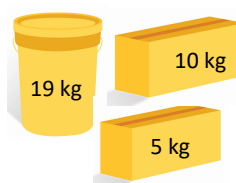
19 kg: Estiba máxima de 3 camas de 12 cubetas.  
10 kg dulla: Estiba máxima de 6 camas de 8 cajas + 2  
5 kg dulla: Estiba máxima de 5 camas

## Presentación

Cubeta con 19 kg.  
Caja con 10 dulas de 1 kg.  
Caja con 5 dulas de 1 kg.

## Código:

Cubeta: 0064002  
Caja 10 kg: 0064010  
Caja 5 kg: 0064011



## 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

Contiene amarillo # 5