



MERMELADA DE CALABAZA DIAMANTE



Descripción

Gel semi sólido de color café a naranja, elaborado a base de pulpa de calabaza y almidón modificado

Ingredientes

Pulpa de calabaza, alta fructosa, agua, almidón de maíz modificado, sorbato de potasio, eritorbato de sodio, color caramelo líquido y delvodic.

Características

Producto que mantiene el color y sabor natural de la fruta, su fluidez permite un adecuado manejo al momento de la aplicación

Beneficios

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

Uso/Modo de Empleo

Se emplea para dar sabor y apariencia en todo tipo de pan, danés, bizcocho, feíte, galletería, para decorar y rellenar múltiples clases de repostería, pastelería, empanadas, panes, bocadillos, etc.

Almacenaje

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

Estiba

Estiba máxima de 6 camas

Presentación

Cubeta con 5 kg.

Código:

6620001



Vida de Anaquel

6 meses

Tabla Nutricional

Información Nutricional	
Tamaño de la porción: 100 g	
Contenido Energético: 590 kJ (141 kcal)	
Proteína	1 g
Grasas (Lípidos)	0 g
Grasa Saturada	0 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	34 g
Azúcar	22 g
Fibra dietética	1 g
Sodio	74 mg

Especificaciones

-Sólidos de azúcar = 37.0 - 42.0 °Bx
-pH = 5.5 - 6.0
-Desplazamiento = 2.0 cm/min máximo

Declaración de Alérgenos

Sin sustancias alérgicas o sensitivas