



# MERMELADA DE FRESA DIAMANTE



## Descripción

Gel sólido de color rojo, elaborado a base de azúcar, fresa y pectina para dar consistencia firme

## Ingredientes

Alta fructosa, pulpa de perón, fresa, almidón de maíz modificado, agua, pectina cítrica mrs, ácido cítrico, benzoato de sodio, saborizante artificial, grasa vegetal comestible, color rojo # 6 y color rojo # 40 FDA.

## Características

El gel es firme y requiere utensilios para poder aplicarlo de manera adecuada, elaborado con pulpa de fruta, sabor idéntico al natural

## Beneficios

Producto 100 % horneable, sin perder sus características de brillo, color y sabor después del horneado

## Uso/Modo de Empleo

Se emplea para dar sabor y apariencia en todo tipo de pan, danés, bizcocho, feíté, 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

22 kg: Estiba máxima de 3 camas  
5 kg: Estiba máxima de 5 camas

## Presentación

Cubeta con 22 kg.  
Cubeta con 5 kg.

## Código:

22 kg: 6639216  
5 kg: 6639208



## Vida de Anaquel

11 meses

## Tabla Nutricional

Información Nutricional	
Tamaño de la porción: 100 g	
Contenido Energético: 1059 kJ (253 kcal)	
Proteína	0 g
Grasas (Lípidos)	0 g
Grasa Saturada	0 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	62 g
Azúcar	45 g
Fibra dietética	1 g
Sodio	32 mg

## Especificaciones

-Sólidos de azúcar = 62.0 - 64.0 °Bx  
-pH = 2.8 - 3.2

## Declaración de Alérgenos

Sin sustancias alérgicas o sensitivas