



MERMELADA DE GUAYABA DIAMANTE



Descripción

Gel semi sólido de color café claro elaborado a base de azúcar, pulpa de guayaba y almidón modificado

Ingredientes

Azúcar y/o alta fructosa, agua, pulpa de guayaba, almidón de maíz modificado, ácido cítrico, eritorbato de sodio, benzoato de sodio y propionato de sodio como conservadores.

Características

Producto elaborado con pulpa de fruta que conserva su sabor y color 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 feité, 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 3 camas

Presentación

Cubeta con 22 kg.

Código:

6642225



Vida de Anaquel

11 meses

Tabla Nutricional

Especificaciones

-Sólidos de azúcar = 47.0 - 50.0 °Bx
-pH = 3.3 - 3.5

Declaración de Alérgenos

Sin sustancias alérgicas o sensitivas