



# MERMELADA DE PIÑA DIAMANTE



## Descripción

Gel sólido de color amarillo, elaborado a base de azúcar, piña y pectina para dar consistencia firme

## Ingredientes

Azúcar, piña, agua, alta fructosa, almidón de maíz modificado, pectina, ácido cítrico, benzoato de sodio y propionato de sodio como conservadores, grasa vegetal, saborizante artificial y color amarillo # 5 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: 6654321  
5 kg: 6654312



## Vida de Anaquel

8 meses

## Tabla Nutricional

Información Nutricional	
Tamaño de la porción: 100 g	
Contenido Energético: 1080 kJ (258 kcal)	
Proteína	0 g
Grasas (Lípidos)	0 g
Grasa Saturada	0 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	63 g
Azúcar	43 g
Fibra dietética	1 g
Sodio	35 mg

## Especificaciones

-Sólidos de azúcar = 63.0 - 67.0 °Bx  
-pH = 2.8 - 3.2

## Declaración de Alérgenos

Contiene amarillo # 5