



# RELLENO DE PIÑA BRILLAPAN



## Descripción

Gel semi fluido de color amarillo, elaborado a base de azúcar, piña y almidón modificado

## Ingredientes

Agua, alta fructosa, piña picada, almidón de maíz modificado, ácido cítrico, eritorbato de sodio, saborizante artificial, benzoato de sodio, sorbato de potasio granular, edulcorante (aspartame, acesulfame k, sucralosa e inulina), color amarillo # 5 FDA y

## Características

Producto elaborado con fruta y 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 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

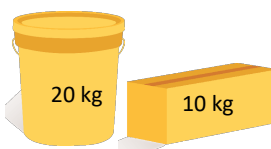
20 kg: Estiba máxima de 3 camas  
10 kg: Estiba máxima de 5 camas

## Presentación

Cubeta con 20 kg.  
Caja con 10 dulas de 1 kg.

## Código:

20 kg: 6657386  
10 kg: 6657405



## Vida de Anaquel

8 meses

## Tabla Nutricional

### Especificaciones

-Sólidos de azúcar = 24.0 - 28.0 °Bx  
-Desplazamiento < 2.5 cm/min

### Declaración de Alérgenos

Contiene fenilalanina y amarillo # 5