



RELLENO DE MANZANA-CANELA DIAMANTE



Descripción

Gel semi fluido de color beige a café claro, elaborado a base de azúcar, manzana y almidón modificado, con toques de canela

Ingredientes

Alta fructosa, manzana, pulpa de fruta, agua, almidón de maíz modificado, sorbato de potasio como conservador, ácido cítrico, ácido ascórbico y saborizante artificial.

Características

Producto con alto contenido 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

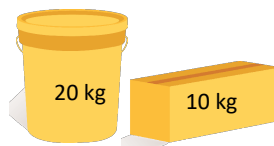
20 kg: Estiba máxima de 3 camas
10 kg: Estiba máxima de 5 camas

Presentación

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

Código:

20 kg: 6657410
10 kg: 6657411



Vida de Anaquel

8 meses

Tabla Nutricional

Especificaciones

-Sólidos de azúcar = 60.0 - 65.0 °Bx
-Desplazamiento < 2.0 cm/min

Declaración de Alérgenos

Sin sustancias alérgicas o sensitivas