



RELLENO DE PIÑA DIAMANTE



Descripción

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

Ingredientes

Azúcar, piña picada, agua, almidón de maíz modificado, ácido cítrico, saborizante artificial, sorbato de potasio granular, color amarillo # 5 FDA y color amarillo # 6 FDA.

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, feíte, 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

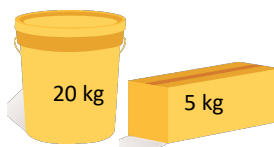
20 kg: Estiba máxima de 3 camas
5 kg: Estiba máxima de 5 camas

Presentación

Cubeta con 20 kg.
Caja con 5 dulas de 1 kg.

Código:

20 kg: 6657397
5 kg: 6657398



Vida de Anaquel

8 meses

Tabla Nutricional

| Información Nutricional | |
|---|-------|
| Tamaño de la porción: 100 g | |
| Contenido Energético: 712 kJ (170 kcal) | |
| Proteína | 0 g |
| Grasas (Lípidos) | 0 g |
| Grasa Saturada | 0 g |
| Carbohidratos (hidratos de carbono) | 42 g |
| Azúcar | 31 g |
| Fibra dietética | 0 g |
| Sodio | 26 mg |

Especificaciones

-Sólidos de azúcar = 43.0 - 48.0 °Bx
-Desplazamiento < 2.5 cm/min

Declaración de Alérgenos

Contiene amarillo # 5