



RELLENO DE ZARZAMORA DIAMANTE



Descripción

Gel semi fluido de color rojo púrpura, elaborado a base de azúcar, zarzamora y almidón modificado

Ingredientes

Alta fructosa, zarzamora, agua, almidón de maíz modificado, ácido cítrico, sorbato de potasio y natamicina como conservadores.

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: 6657391
5 kg: 6657392



Vida de Anaquel

11 meses

Tabla Nutricional

Información Nutricional	
Tamaño de la porción: 100 g	
Contenido Energético: 783 kJ (187 kcal)	
Proteína	1 g
Grasas (Lípidos)	0 g
Grasa Saturada	0 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	45 g
Azúcar	29 g
Fibra dietética	0 g
Sodio	23 mg

Especificaciones

-Sólidos de azúcar = 43.0 - 46.0 °Bx
-Desplazamiento < 2.5 cm/min

Declaración de Alérgenos

Sin sustancias alérgicas o sensitivas