



# Diamond Glaze – Chocolate

## Descripción general

Gel dulce para productos de pastelería sabor chocolate.



### Almacenamiento

Conservar en lugar fresco y seco



### Vida útil

720 días



### Categoría

[Brillos, Rellenos & Coberturas](#), [Gel Brillo](#)



### Tipo

Gel

## Ingredientes

azúcar, Jarabe de glucosa, Agua, cacao en polvo desgrasado, almidón modificado (SIN 1442), colorante (caramelo SIN 150a); acidulante (ácido láctico SIN 270), conservante (sorbato de potasio SIN 202).

## Embalaje

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
IME07-002 / Chocolate	5 kg	Balde	

Aplicación directa en frío con pincel sobre las frutas o esparcir con una espátula sobre la superficie del postre a decorar.

## Información adicional

Conservar en lugar fresco y seco. De no utilizar todo el contenido, mantener cerrado el envase hasta su próximo uso. Apilar un máximo de 8 niveles de producto durante el almacenamiento.