



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.