



## DIAMOND GLAZE – GOLD

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Gel dulce para cobertura de tortas.

### INGREDIENTES

jarabe de glucosa, Agua, agentes gelificantes (pectina SIN 440, alginato de sodio SIN 401, carragenina SIN 407), acidulante (ácido cítrico SIN 330), colorante (dióxido de titanio SIN 171, caroteno SIN 160a(iii), caramelo SIN 150c, extracto de pprika SIN 160c), concentrados (zanahoria y calabaza), reguladores de acidez (citrato trisódico SIN 331(iii), lactato de calcio SIN 327, fosfato tricálcico SIN 341(iii)), conservante (sorbato de potasio SIN 202).

### EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
IME07-003 / Gold	5 kg	Balde	

### DESCRIPTION

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.



### ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco



### VIDA ÚTIL

720 días



### TIPO

Gel



### CATEGORÍA

Brillos, Rellenos & Coberturas, Gel Brillo