



## DIAMOND GLAZE – NEUTRAL

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Gel dulce para cobertura de tortas.

### INGREDIENTES

caseinato de sodio, aceite vegetal, grasa vegetal, sal, regulador de acidez citrato de sodio, estabilizante monoestearato de sorbitán, emulsionante ésteres de ácidos grasos de poliglicerol y color annato natural.

### EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
IME07-001 / Neutral	5.5 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