



RELLENO FRUTAL LES FRUITS DARK CHERRY AL 50%

DESCRIPCIÓN GENERAL

Confitura elaborada con 50% de guindas negras seleccionadas de la mejor calidad. Puede ser utilizado como relleno y para decoración en pastelería y heladería. Presenta características termoestables frente al horneado y la congelación / descongelación.

INGREDIENTES

Guinda negra, azúcar, Agua, almidón modificado fosfato de hidroxipropil dialmidón (SIN 1442), colorante: baya del sauco concentrado, acidificante ácido cítrico (SIN 330), preservante sorbato de potasio (SIN 202), aroma natural guinda.

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
IME09-007 / Dark Cherry 50%	6 kg	Balde	

DESCRIPTION

Relleno de fruta horneable para pastelería, de uso directo en masas ya cocidas. Ideal para ser utilizado en pastelería y repostería como relleno de tortas, pasteles, tartas, etc.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Conservar en lugar fresco y seco. Mantener alejado de la luz y mantener cerrado el envase.



ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco



VIDA ÚTIL

360 días



CATEGORÍA

Brillos, Rellenos & Coberturas, Rellenos Frutales y Cremosos