



RELLENO FRUTAL DE FRUTILLA

DESCRIPCIÓN GENERAL

Relleno de fruta para pastelería, de uso directo en masas ya cocidas. Ideal para ser utilizado en pastelería y repostería como relleno y para decoración en pastelería, mousses, bavaoís y heladería.

INGREDIENTES

Azúcar, agua, glucosa, frutilla, espesantes (SIN 1442, SIN 460i, SIN 466), antioxidante (SIN 330), sustancia conservadora (SIN 202), sabor idéntico al natural (frutilla), secuestrante (SIN 331iii), colorantes (SIN 150, SIN 129, SIN 124)

EMBALAJE

Código
IME09-023

Tamaño
1 kg

Tipo
Bolsa

Paletización

INFORMACIÓN ADICIONAL

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, se recomienda almacenar refrigerado y consumir preferentemente dentro de 15 días. Después de utilizar mantener cerrado el envase hasta su próximo uso.



ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco



VIDA ÚTIL

270 días



TIPO

Gel



CATEGORÍA

Brillos, Rellenos & Coberturas, Rellenos Frutales y Cremosos