



RELLENO CHOCOLATE PRIME

DESCRIPCIÓN GENERAL

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

INGREDIENTES

Agua, jarabe de glucosa, azúcar, leche condensada, almidón modificado, cacao en polvo, sal, aromatizante, preservantes sorbato de potasio y propionato de calcio, reguladores de acidez glucono-delta-lactona y citrato de potasio

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
IME09-002 / Chocolate	1.01 kg	Bolsa	

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

180 días



TIPO

Gel



CATEGORÍA

Brillos, Rellenos & Coberturas, Rellenos Frutales y Cremosos