ЄвроПек
НАЙКРАЩА СИРОВИНА
факс: 0332 28 32 18
моб.: 050 338 48 36
info@europek.com.ua
www.europek.com.ua

Наповнювач фруктовий гелевий термостабільний ароматом полуниці

ЗАСТОСУВАННЯ: для виробництва кондитерських та хлібобулочних виробів. Наповнювач проходить процес випічки разом з виробом (не більше 220 ° С з витримкою 20 хвилин), а також може застосовуватися, як напівфабрикат для наповнення та оздоблення. Завдяки характерному блиску підходить для використання в декорі як до, так і після випічки.

ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД, СМАК, АРОМАТ: однорідна м'яка гелеподібна маса червоного кольору, не розтікається на горизонтальній поверхні, з вираженим кисло-солодким смаком полуниці, без стороннього смаку і запаху.

СКЛАД: вода питна, цукор білий, крохмаль модифікований (Е +1442), сік полуничний, кислота лимонна (Е 330), ароматизатор ідентичний натуральному «Полуниця», консервант - сорбат калію (Е 202), барвник харчовий (Е 124)

Фізико-хімічні показники: Масова частка сухих речовин,% не менше - 46
Харчова цінність: Білки - 0 г; жири - 0 г; вуглеводи - 48,5 г.
Енергетична цінність: Ккал 194,0 (814,8 кДж)

ЗБЕРІГАННЯ: Зберігати в сухому прохолодному місці при температурі від 0 ° С до 18 ° С і відносній вологості повітря не більше 75% - 3 місяці.

УПАКОВКА: Картонний ящик з поліетиленовим мішком-вкладишем. Маса нетто 12 кг.