BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pl



GLAZURA DO DONUTÓW – NEUTRALNA

INFORMACJE OGÓLNE

Glazura neutralna dla profesjonalistów, surowiec o wyjątkowej jakości. Daje efektownie błyszczącą powierzchnie wyrobom.

Surowiec przeznaczony do pokrywania wyrobów w celu ochrony przed oksydacją, idealnie rozprowadza się na powierzchniach.

SPOSÓB UŻYCIA

Podgrzać do temperatury 70°C (max 75°C).
Nakładać pędzlem bezpośrednio na produkt.

SKŁADNIKI

syrop glukozowy, woda, substancja żelująca: pektyna, karagen, kwas cytrynowy, regulator kwasowości:, mleczan wapnia, cytrynian sodu, substancja konserwująca: sorbinian potasu

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pl

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
1737	5 kg	Wiaderko	600

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	905.00
Energia (kcal)	213.00
Tłuszcz (g)	0.00
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone (g)	0.00
Węglowodany (g)	52.70
Cukry (g)	39.50
Błonnik (g)	0.90
Białko (g)	0.00
Sól (g)	0.17

DODATKOWE INFORMACJE

Smak: Neutralny
Aromat: Neutralny
Barwa: Neutralna
Tekstura: Zbliżona do pasty

PRZECHOWYWANIE

W chłodnych i suchych warunkach (< 20 °C).

OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

720 dni

RODZAJ

żel

KATEGORIA

Żele cukiernicze na gorąco

SKŁADNIKI

Dla wegan, Dla wegetarian

GOTOWY PRODUKT

wyroby cukiernicze