

# ŻEL NA GORĄCO - SZAFIR MORELOWY

## INFORMACJE OGÓLNE

Glazura na gorąco dla profesjonalistów, podstawowy surowiec o wyjątkowej jakości. Surowiec wysoce skoncentrowany i bardzo ekonomiczny dzięki wysokiemu poziomowi absorpcji wody (wchłania od 50 do 80% wody).

Jest wyjątkowo stabilny, jego plastyczna konsystencja ułatwia rozpuszczanie i obniża ryzyko przypalenia; zapewnia doskonały połysk i przezroczystość. Odporny na zapiekanie i zamrażanie.

Przeznaczony do pokrywania wyrobów w celu ochrony przed oksydacją i nadaniu efektownego wyglądu.

## SPOSÓB UŻYCIA

Wymieszać SZAFIR z 50 - 80% wody. Podgrzać mieszaninę do 95°C i odstawić do ostudzenia do 80°C.

Aplikować żel przy pomocy pędzla bezpośrednio na powierzchnię wyrobu.

Zamiast wody z powodzeniem można zastosować soki owocowe. W ten sposób możemy np. wykorzystać zalewy z puszek z brzoskwiniami czy ananasami.

## SKŁADNIKI

syrop glukozowy, woda, cukier, substancja żelująca: pektyna, karagen, koncentrat soku z moreli, koncentraty (marchewka, dynia, cytryna, krokosz barwierski), kwas cytrynowy, regulator kwasowości, mleczan wapnia, fosforan trójwapniowy, cytrynian sodu, substancja konserwująca: sorbinian potasu, aromat, aromat naturalny

## OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
0014	14 kg	Wiaderko	770

## WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,103.00
Energia (kcal)	260.00
Tłuszcz (g)	0.00
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone (g)	0.00
Węglowodany (g)	64.10
Cukry (g)	50.80
Błonnik (g)	1.20
Białko (g)	0.10
Sól (g)	0.27

## DODATKOWE INFORMACJE

Smak Typowy dla moreli  
Aromat Typowy dla moreli  
Barwa Jasna żółto-pomarańczowa  
Tekstura Pasta



### 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