



# GLAZURA NA GORZKO – SZAFIR NEUTRALNY

## Informacje ogólne

Glazura na gorzko dla profesjonalistów, podstawowy surowiec o wyjątkowej jakości. Surowiec wysoce skoncentrowany i bardzo ekonomiczny dzięki wysokiemu poziomowi absorpcji wody (wchłaniania 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.



### Przechowywanie

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



### Okres przydatności do spożycia

720 dni



### Rodzaj

Wegański



### Kategoria

Glazury cukiernicze na gorzko



### Składniki

Dla wegan. Dla wegetarian



### Gotowy produkt

wyroby cukiernicze

## Sposób użycia

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

woda, cukier, substancja żelująca: pektyna, karagen, kwas cytrynowy, regulator kwasowości, mleczan wapnia, fosforan trójwapniowy, cytrynian sodu, substancja konserwująca: sorbinian potasu, aromat naturalny

## Opakowanie

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
0012	14 kg	Wiaderko	770





## Wartości odżywcze

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1103
Energia (kcal)	260
Tłuszcz (g)	0,0
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	64.2
Cukry (g)	50.9
Białko (g)	1.2
Błonnik (g)	0.1
Sól (g)	0.273

## Dodatkowe informacje

Smak Lekko owocowy  
Aromat Neutralny  
Barwa Nieznacznie szara  
Tekstura Pasta