



ŻEL NA ZIMNO - DIAMENT ALL'ROUND

INFORMACJE OGÓLNE

Innowacyjny żel na zimno o właściwościach tiksotropowych, gotowy do bezpośredniego oblewania powierzchni pochyłych i kulistych, nie wymaga podgrzewania ani stosowania dodatków, jest lśniący i przejrzysty, odporny na zamrażanie i rozmrażanie, stabilny podczas przechowywania.

Żele na zimno Diament All'Round to idealne wykończenie wszelkiego rodzaju ciast deserowych, bankietowych, tortów czy deserów lodowych lub artystycznych. Dzięki tym produktom można uzyskać nieprzeciętny wygląd przy równoczesnym podniesieniu walorów smakowych wyrobów.

SPOSÓB UŻYCIA

według uznania

SKŁADNIKI

woda, cukier, syrop glukozowy, substancja żelująca: pektyna, karagen, guma ksantanowa, lakton kwasu glukonowego, regulator kwasowości:, chlorek wapnia, cytrynian sodu, substancja konserwująca: sorbinian potasu, aromat naturalny

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
1169	5,5kg	Wiaderko	550

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	506.00
Energia (kcal)	119.00
Tłuszcz (g)	0.00
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	0.00
Węglowodany (g)	29.00
Cukry (g)	27.00
Błonnik (g)	1.00
Białko (g)	0.00
Sól (g)	0.00

DODATKOWE INFORMACJE

Praktyczne wskazówki odnośnie stosowania żeli Diament All'Round:

- Żele Diament All'Round posiadają właściwości tiksotropowe - w stanie spoczynku mają konsystencję żelu, podczas obróbki mechanicznej zamieniają się w ciecz.
- W pierwszej kolejności należy rozbić strukturę Diamentu All'Round poprzez delikatne zamieszanie, unikać napowietrzania. Żel zamienia się w ciecz o obniżonej lepkości, która jest idealna do pokrywania powierzchni ciast cienką warstwą



PRZECHOWYWANIE

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



OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

365 dni



RODZAJ

żel



KATEGORIA

Diament



SKŁADNIKI

Dla wegan, Dla wegetarian



GOTOWY PRODUKT

wyroby cukiernicze