



ŻEL NA ZIMNO - DIAMENT CZEKOLADOWY

INFORMACJE OGÓLNE

Żele na zimno Diament 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. Związane jest to z tym, że Diamenty charakteryzują się nie tylko wyjątkowym połyskiem i kolorem, ale również doskonałym smakiem i aromatem.

Żele te nadają się do wykończania zarówno powierzchni płaskich, a także pochyłych i pionowych. Dzięki idealnej konsystencji, Diamenty nanosi się cienką warstwą, co umożliwia stosowanie ich również do glazurowania świeżych owoców. Szeroka różnorodność oferowanego asortymentu pozwala na urozmaicenie ciast i deserów oraz podniesienie ich walorów smakowych i estetycznych w praktycznie dowolny sposób.

SPOSÓB UŻYCIA

według uznania

SKŁADNIKI

cukier, syrop glukozowy, woda, Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, skrobia modyfikowana, barwniki:, karmel, kwas mlekowy, substancja konserwująca: sorbinian potasu, naturalny aromat kakaowy z innymi naturalnymi aromatami

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
0032	5 kg	Wiaderko	600

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,159.00
Energia (kcal)	273.00
Tłuszcz (g)	0.00
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	0.00
Węglowodany (g)	65.00
Cukry (g)	56.00
Błonnik (g)	1.00
Białko (g)	1.00
Sól (g)	0.00

DODATKOWE INFORMACJE

Smak Czekoladowy
Aromat Czekoladowy
Barwa Ciemno brązowa
Tekstura Gładka i lepka



PRZECHOWYWANIE

W chłodnych i suchych warunkach
($< 20\text{ }^{\circ}\text{C}$).



OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

720 dni



RODZAJ

żel



KATEGORIA

Diament



SKŁADNIKI

Dla wegan, Dla wegetarian



GOTOWY PRODUKT

wyroby cukiernicze