



# ?EL NA ZIMNO – DIAMENT MANDARYNKOWY

## Informacje ogólne

?ele na zimno Diament to idealne wyko?czenie wszelkiego rodzaju ciast deserowych, bankietowych, tortów czy deserów lodowych lub artystycznych. Dzi?ki tym produktom mo?na uzyska? nieprzeci?tny wygl?d przy równoczesnym podniesieniu walorów smakowych wyrobów. Zwi?zane jest to z tym, ?e Diamenty charakteryzuj? si? nie tylko wyj?tkowym po?yskiem i kolorem, ale równie? doskona?ym smakiem i aromatem.

?ele te nadaj? si? do wyko?czania zarówno powierzchni p?askich, a tak?e pochy?ych i pionowych. Dzi?ki idealnej konsystencji, Diamenty nanosi si? cienk? warstw?, co umo?liwia stosowanie ich równie? do glazurowania ?wie?ych owoców. Szeroka ró?norodno?? oferowanego asortymentu pozwala na urozmaicenie ciast i deserów oraz podniesienie ich walorów smakowych i estetycznych w praktycznie dowolny sposób.



### Przechowywanie

W ch?odnych i suchych warunkach (< 20 °C).



### Okres przydatno?ci do spo?ycia

365 dni



### Rodzaj

?el



### Kategoria

Diament



### Dieta

Dla wegan, Dla vegetarian



### Gotowy produkt

wyroby cukiernicze

## Sposób u?ycia

wed?ug uznania

## Sk?adniki

syrop glukozowy, woda, cukier, koncentraty (marchew, krokosz), ekstrakt przypraw (papryka, kurkuma), substancja ?eluj?ca: pektyna, alginian sodu, karagen, kwas cytrynowy, mleczan wapnia, -, -, karoteny, naturalny aromat mandarynki z innymi naturalnymi aromatami, substancja konserwuj?ca: sorbinian potasu

## Opakowanie

<b>Kod</b>	<b>Rozmiar</b>	<b>Rodzaj</b>	<b>Liczba na palecie</b>
0038	5 kg	Wiaderko	600





## Wartości odżywcze

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1082
Energia (kcal)	255
Tłuszcz (g)	0,0
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	63,3
Cukry (g)	53,9
Białko (g)	0,6
Błonko (g)	0,0
Sól (g)	0,195

## Dodatkowe informacje

Smak: Typowy dla mandarynki  
Aromat: Typowy dla mandarynki  
Barwa: żółto - pomarańczowa  
Tekstura: Gładka i nieznacznie żelowa