



# ŻEL NA ZIMNO - DIAMENT MANDARYNKOWY

## 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

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

## OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
0038	5 kg	Wiaderko	600

## WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,082.00
Energia (kcal)	255.00
Tłuszcz (g)	0.00
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	0.00
Węglowodany (g)	63.00
Cukry (g)	53.00
Błonnik (g)	0.00
Białko (g)	0.00
Sól (g)	0.00

## DODATKOWE INFORMACJE

Smak: Typowy dla mandarynki

Aromat: Typowy dla mandarynki

Barwa: Żółto - pomarańczowa

Tekstura: Gładka i nieznacznie żelowa



## PRZECHOWYWANIE

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



## OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

365 dni



## RODZAJ

żel



## KATEGORIA

Diament



## SKŁADNIKI

Dla wegan, Dla wegetarian



## GOTOWY PRODUKT

wyroby cukiernicze