

# ŻEL NA ZIMNO DIAMENT MIĘTOWY

## 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, produkt gotowy do użycia

## SKŁADNIKI

syrop glukozowy, woda, cukier, substancja żelująca: agar-agar, guma ksantanowa, koncentraty (marchew, dynia, spirulina, jabłko), koncentrat limonki, naturalny aromat miętowy, barwniki: chlorofilina miedziowa, substancja konserwująca: sorbinian potasu

## OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
2221	3 kg	Wiaderko	612

## 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)	62.90
Cukry (g)	47.60
Błonnik (g)	1.20
Białko (g)	0.00
Sól (g)	0.02



## PRZECHOWYWANIE

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



## OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

540 dni



## RODZAJ

żel



## KATEGORIA

Żele cukiernicze na zimno



## SKŁADNIKI

Dla wegan, Dla wegetarian