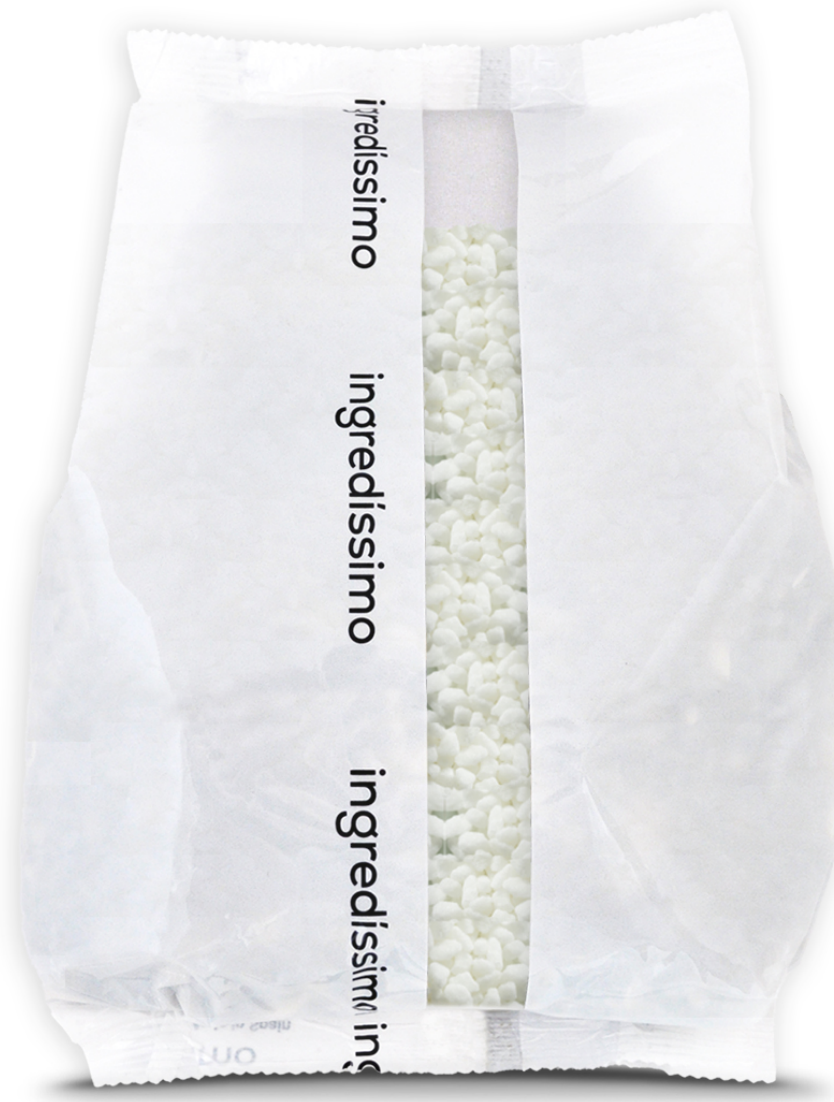


Azúcar perlado C10



March 18, 2022



(Información válida a fecha del documento)

Producto obtenido a partir del azúcar sometido a un proceso único de aglomeración. Las perlas de azúcar tienen una forma bastante redonda. Perlas perfectamente blancas. Olor neutro, de aroma dulce.

Peso: 1000g

- Sin glúten
- Vegano



Aplicaciones:

Aguanta altas temperaturas sin fundir gracias a su composición. Se puede aplicar en multitud de preparaciones en las que se quiera el azúcar crujiente presente. Puede ser usado en panetones, lionesas, profiteroles, brioches, galletas de mantequilla, craquelins. Especialmente adecuado para la decoración de: bollos, hojaldres, tortas, panes con especias, pasteles glaseados, bombones.

Dosis

Cantidad necesaria (C.N.).

Ingredientes

100% Azúcar.

Alérgenos

Ninguno. Puede contener trazas de **gluten, soja, leche, frutos secos y sésamo**.

Formato:

Bolsa multicapa de 1 kg.

Información nutricional para 100g de producto:

- Energía – 1700 KJ/400 Kcal
- Grasas – 0,0 g
 - Saturadas – 0,0 g
- Hidratos de carbono – 99,8 g
 - Azúcares – 99,8 g
- Fibra – 0,0 g
- Proteínas – 0,0 g
- Sal – 0,0 g

Condiciones de almacenamiento:

Vida útil de 48 meses desde fecha de producción de la materia prima, en las condiciones de almacenado especificadas. Conservar en lugar fresco y seco.