



PREPARACIÓN PARA BAVAROIS DE MANDARINA

Ref.: 40430203



Preparaciones
Pasteleras

Composición

Azúcar
Dextrosa
Polvo de naranja (9,1%)
Gelatina
Jarabe de Glucosa
Acidulante E330
Aroma
Colorante E110

U Utilización

Por 1 litro de crema U.H.T.
- 200 gr de mix bavaois
- 300 gr de agua
- 50 gr de azúcar glasé

Embalaje

Cubo o Saco de 5 kg. o 10 kg.
Palet de 300 kg. (60 sacos x 5 kg.)
Dimensión palet: 80 cm. x 120 cm.
Palet de 600 kg. (60 sacos x 10 kg.)
Dimensión palet: 80 cm. x 120 cm. x 120 cm.

Tiempo de conservación

6 meses

Almacenamiento

Conservar en un lugar fresco y seco
Cerrar bien el embalaje una vez abierto

Desarrollo y proceso FORBAKER TECHNOLINE