



GELATINA NEUTRA EN FRIO

Ref.: 40450101



Preparaciones
Pasteleras

Composición

Azúcar
Agua
Jarabe de glucosa
Gelificante: E407 (E332)
Acidificante: E330
Conservante: E211; E202

Modo de Empleo

Aplicar con pincel o maquina de pulverización.

Embalaje

Cubo de 6 kg.
Palet de 360 kg. (60 cubos de 6 kg.)
Dimensión palet: 80 cm. x 120 cm. x 120 cm.

Tiempo de conservación

6 meses

Almacenamiento

Conservar en un lugar fresco y seco

Desarrollo y proceso FORBAKER TECHNOLOGIE