



AZUCAR INVERTIDO

Ref.: 40604104



Preparaciones
Pasteleras

Obtenido por hidrólisis total de la sacarosa. Totalmente de origen vegetal, producido a partir de jarabe de azúcar nacido de la remolacha y de la caña de azúcar no modificadas genéticamente.

Composición

Azúcar
Agua

U Utilización

Aplicación directa (espolvorear o mezclar)

Azúcar invertido puede reemplazar completa o en parcialmente el azúcar en las formulaciones más corrientes, aporta del meduloso y un gusto azucarado más pronunciado.

Embalaje

Cubos de 15 kg.
Palet de 420 kg. (28 cubos x 15 kg.)
Dimensión palet : 80 cm. x 120 cm. x 120 cm.

Tiempo de conservación

12 meses

Almacenamiento

Conservar en un lugar fresco y seco

Desarrollo y proceso FORBAKER TECHNOLINE