

Colorante Caramelo

Ficha Técnica

Descripción

El Colorante Caramelo Natural es un polvo fino sin impurezas, de granulometría uniforme.

Aplicación

Producto desarrollado para colorear masas, rellenos, postres, etc.
Su uso está destinado a industria alimenticia en general.

Presentación

Sacos de papel con bolsa plástica interior de 3 kg neto.
Cajas de cartón con bolsa plástica interior de 20 kg netos.

Ingredientes

Colorante caramelo natural.

Dosificación

Según producto a elaborar.

Este colorante debe ser agregado junto al resto de los ingredientes al inicio del amasado / batido.
Se disuelve fácilmente en agua.

Aporte Nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL	
100g	
Energía (kcal)	355
Proteínas (g)	0,0
Grasa Total (g)	0,0
H. de C. disp. (g)	89
Azúcares totales (g)	0
Sodio (mg)	0

Conservación y Duración

Almacenar en su envase original cerrado, en un lugar fresco y seco, ventilado, protegido de la luz solar y del calor.

6 meses desde la fecha de elaboración.

