

# Brillo en Polvo

## Ficha Técnica

### Descripción

El brillo en polvo sabor damasco es un gel de rápida y fácil preparación desarrollado para realizar terminaciones y/o decoraciones en productos de pastelería y repostería.

### Beneficios

Ayuda a realzar la presentación de los productos, acentúa el sabor y color, protegiendo a la vez la superficie de éstos y aumentando su vida útil. Puede ser refundido y utilizado nuevamente.

### Aplicación

Disolver los 450 g en 1 L de agua fría, calentar hasta ebullición (mantener 1 - 2 min), retirar del calor y dejar enfriar por 30 min o hasta alcanzar la consistencia deseada para su aplicación.

Aplicar el producto mientras aún esté tibio sobre la superficie a cubrir.

Para reutilizar el producto éste solo deberá calentarse nuevamente.

### Presentación

Saco de papel de 9 kg netos, con 20 bolsas de 450 g c/u.

### Dosificación

450 g de brillo para 1 L de agua fría.

### Ingredientes

Azúcar, carragenina, galactomananos, citrato de sodio, ácido cítrico, citrato de sodio, goma xanthan, citrato de potasio, saborizante damasco idéntico al natural y propionato de calcio.

Elaborado en líneas que también procesan harina de trigo, leche y albumina (huevo).

### Aporte Nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 5 g (1/2 cda.) = 16 g reconstituido		
Porciones por envase: 90		
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	390	20
Proteínas (g)	0	0
Grasa Total (g)	0	0
H. de C. disp. (g)	98	5
Azúcares totales (g)	98	5
Sodio (mg)	160	8

### Duración

**6 meses** desde la fecha de elaboración.

Una vez abierto, mantener el envase cerrado en un lugar fresco y seco.

