

ZUCCHERO CANDITO IN POLVERE

infundo
DOLCE ARMONIA

*Italia
Zuccheri*



Carafin Infundo, specifico per pasticceria e gelateria in sostituzione del saccarosio, permette di realizzare prodotti colorati in maniera naturale e ricchi di sapore caramello.

Ingredienti: zucchero candito bruno, zucchero caramellato. Può contenere tracce di **GLUTINE** e **SOIA**.

IDEALE PER:

Ideale per pan di spagna, crema pasticcera, biscotteria. In sostituzione parziale o totale del cacao per ottenere paste scure evitando l'asciugamento precoce dell'impasto. In gelateria aromatizza e caratterizza gelati e semifreddi.

Caratteristiche Chimico Fisiche

Saccarosio	92,0	%
SO ₂	≤ 10	ppm

Microbiologia

Carica batterica totale	≤ 200	UFC/10g
Lieviti e muffe	≤ 10	UFC/10g

Valori Nutrizionali su 100g

Valori energetici	1560 - 367	kJ - kcal
Grassi	0	g
di cui saturi	0	g
Carboidrati	92	g
di cui zucchero	92	g
Proteine	0	g
Sale	0,82	g

**Ø medio
(mm):**

0 ÷ 0,4

Prodotto				PALLET						
PESO kg	COD.	EAN	PACK	UNITÀ	PESO kg	STRATI	IMBALLO	L mm	P mm	H mm
4	44024	8032605213334 8032605213327	Cartone Barattolo (4x1 kg)	90	360	6	15	1200	800	1450

Da conservare al riparo da umidità e calore.