

ZUCCHERO FONDENTE

infundo
DOLCE ARMONIA

**Italia
Zuccheri**



IDEALE PER:

In polvere, più flessibile rispetto allo zucchero fondente in pasta, è innovativo nelle lavorazioni a freddo: utilizzando albume o tuorlo pastorizzato, grazie alla granulometria extrafine, fa montare perfettamente la base con un notevole risparmio di tempo.

Garantisce ottimi risultati se scaldato tra 50°C e 60°C, è facilmente solubile in acqua calda (reidratato al 12%) o nelle polpe di frutta (reidratato al 15-20%).

Ideale per glassaggio dei bignè, dolcificazione di basi schiumose come la pâte à bombe e la meringa all'italiana; realizzazione in planetaria di creme anidre spalmabili e nella dolcificazione della panna montata.

Caratteristiche Chimico Fisiche

Saccarosio	88	%
SO ₂	≤ 10	ppm

Valori Nutrizionali su 100g

Valori energetici	1700 - 400	kJ - kcal
Grassi	0	g
di cui saturi	0	g
Carboidrati	100	g
di cui zucchero	100	g
Proteine	0	g
Sale	0	g

Microbiologia

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

Ø medio
(micron):

< 0,25

Prodotto					PALLET					
PESO kg	COD.	EAN	PACK	UNITÀ	PESO kg	STRATI	IMBALLO	L mm	P mm	H mm
8	44066	8032605213303	Sacco carta	77	616	11	7	1200	800	1600

Tempo minimo di conservazione: 24 mesi dalla data di produzione.