

ZUCCHERO GREZZO DI BARBABIETOLA

infundo
DOLCE ARMONIA

**Italia
Zuccheri**



IDEALE PER:

Nostrano Infundo, l'unico zucchero grezzo di barbabietola, alternativa 100% italiana al grezzo di canna. Si tratta di uno zucchero non totalmente raffinato, dalla granulometria costante, di particolare colorazione e sapore caratterizzante grazie alla presenza di melassa.

Una proposta in linea con la mission di Italia Zuccheri: l'Azienda riunisce oltre 5mila produttori di barbabietola in Italia, producendo l'unico zucchero 100% italiano.

Ideale per american cookies, torte da forno, frolle, biscotti, crumble, craquelin, gelato al caramello e molto altro. Conferisce croccantezza, sapore intenso, gusto aromatico e deciso.

Caratteristiche Chimico Fisiche

Saccarosio	< 99,5	%
Invertito	≤ 0,15	%
Colore in soluzione	1800-3700	UI
Umidità	≤ 0,15	%

Microbiologia

Patogeni	Assenti	
SO ₂	≤ 10	mg/kg
CBT	≤ 1000	UFC/10g

Valori Nutrizionali su 100g

Valori energetici	1683 - 396	kJ - kcal
Grassi	0	g
di cui saturi	0	g
Carboidrati	99	g
di cui zucchero	99	g
Fibre	0	g
Proteine	0	g
Sale	0	g

Ø medio
(mm):

0,5 ÷ 1,0

Prodotto					PALLET					
PESO kg	COD.	EAN	PACK	UNITÀ	PESO kg	STRATI	IMBALLO	L mm	P mm	H mm
10	32569	8032605213310	Sacco carta	84	840	14	6	1200	800	1700