

ZUCCHERO VAGLIATO GRANDE

infundo
DOLCE ARMONIA

*Italia
Zuccheri*



V.3

IDEALE PER:

Sia per l'impasto che per la decorazione, lo Zucchero Vagliato Grande Infundo conferisce ai dolci da forno una struttura rustica e croccante al palato, grazie alla sua particolare e costante granulometria.

Nella decorazione, mantiene il cristallo nel tempo smorzando la dolcezza finale, grazie all'assenza della frazione polverosa.

Ideale per pasta frolla, cui dona un aspetto più rustico; biscotteria in generale, anche con poco burro e lievito; in tutti i prodotti da forno, ottenendo croste rustiche ed enfatizzando l'alveolatura a prodotto finito; decorazione.

Caratteristiche Chimico Fisiche

Colore tipo	≤ 9	EU Points
Colore in soluzione	≤ 6	EU Points
Ceneri	≤ 15	EU Points
Punti totali	≤ 22	EU Points
Saccarosio	≥ 99,8	%
Invertito	≤ 0,04	%
SO ₂	≤ 2	ppm
Umidità	≤ 0,04	%

Microbiologia

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

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

Solubilità:
Ø medio (mm):

Bassa

0,7 ÷ 1,1

Prodotto					PALLET					
PESO kg	COD.	EAN	PACK	UNITÀ	PESO kg	STRATI	IMBALLO	L mm	P mm	H mm
20	32562	8032605213266	Sacco carta	48	960	8	6	1200	800	1250
20	32563	8032605213266	Sacco carta	48	960	12	4	1200	800	1250