

ZUCCHERO VAGLIATO MEDIO

infundo
DOLCE ARMONIA

*Italia
Zuccheri*



V.2

IDEALE PER:

Pensato per evitare imprevisti legati all'incostanza delle materie prime, lo Zucchero Vagliato Medio Infundo è dedicato all'artigiano sensibile ad un alto livello qualitativo.

Perfetto per chi ricerca la standardizzazione di un prodotto di eccellenza, è ideale per tutte le applicazioni di pasticceria.

La solubilità controllata restituisce sempre strutture di impasto costanti.

Nella pasta frolla evita criticità nella formazione del glutine. Ideale per tutti i tipi di pasticceria.

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):

Controllata
0,4 ÷ 0,7

Prodotto					PALLET					
PESO kg	COD.	EAN	PACK	UNITÀ	PESO kg	STRATI	IMBALLO	L mm	P mm	H mm
20	32560	8032605213259	Sacco carta	48	960	8	6	1200	800	1250
20	32561	8032605213259	Sacco carta	48	960	12	4	1200	800	1250