

GRANELLA DI ZUCCHERO

infundo
DOLCE ARMONIA

*Italia
Zuccheri*



Zucchero in granella ottenuto da impasto di acqua e zucchero, estruso, poi essiccato lentamente: una lavorazione che dona alla Granella Infundo una consistenza tenera e friabile rendendola gradevole alla degustazione, anche dopo cottura.

IDEALE PER:

Disponibile in tre formati - piccola, media e grande - è ideale per decorare prodotti da forno e pasticceria in generale; resiste alla cottura e alle variazioni di umidità.

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

Ø medio (mm):

G1 - Piccola	+/- 2,0
G2 - Media	+/- 3,0
G3 - Grande	+/- 4,0

Prodotto					PALLET						
PESO kg	COD.	EAN	PACK	UNITÀ	PESO kg	STRATI	IMBALLO	L mm	P mm	H mm	
G1	10	32554	8032605213365	Cartone + sacchetto	63	630	7	9	1200	800	1600
G2	10	32555	8032605213372	Cartone + sacchetto	63	630	7	9	1200	800	1600
G3	10	32556	8032605213389	Cartone + sacchetto	63	630	9	9	1200	800	1600