ZUCCHERO INVERTITO T 14

Prodotto pronto all'uso e versatile per impiego sia in pasticceria che in gelateria. Ha proprietà anticristallizzanti. Zucchero che, per il suo basso punto di caramellizzazione rispetto allo zucchero comune, diventa un ingrediente indispensabile qualora si necessiti di una maggiore colorazione nei prodotti dolciari e da forno o di una maggiore tenuta della struttura e della morbidezza del gelato.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01030331

CLAIM

MODALITÀ D'USO

il prodotto è pronto all'uso per tutte le molteplici applicazioni in pasticceria e gelateria

DENOMINAZIONE TECNICA

Sciroppo di zucchero invertito. Sostanza secca 75 per cento in peso. Contenuto di zucchero invertito 70 per cento in peso su sostanza secca.