

# ZUCCHERO INVERTITO

PASTELES

OTROS AZÚCARES

Producto versátil y listo para usar, ideal tanto para pastelería como para helados. Posee propiedades anticristalizantes. Este azúcar, con un punto de caramelización bajo en comparación con el azúcar común, se convierte en un ingrediente indispensable para intensificar el color de productos de pastelería y panadería, o para aportar mayor textura y cremosidad a los helados, conservándolos por más tiempo. Fácil de mezclar con líquidos y otras mezclas, con un alto poder anticongelante que mantiene el helado suave y untable incluso a temperaturas inferiores a -13/-14 °C. Se recomienda su uso en mezclas con exceso de residuos secos, como helado de chocolate o de avellana y otras frutas deshidratadas.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030331

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

## INFO

### Advantages

Particularmente dispersable en líquidos y masas, con un poder anticongelante muy alto para helados suaves y espatulables, incluso si se almacenan a temperaturas inferiores a -13/-14 °C. Su uso es muy recomendable en mezclas con un exceso de residuos secos, como helados de chocolate, avellana y otros frutos secos.

### Detalles

Producto listo para usar y versátil para su uso tanto en pastelería como en heladería. Tiene propiedades anticristalizantes. Azúcar que, por su bajo punto de caramelización en comparación con el azúcar común, se convierte en un ingrediente indispensable si se necesita una mayor coloración en productos de confitería y para horno o una mayor resistencia de la estructura y la suavidad del helado.



Extraordinary  
made simple.

**Descripción**

ZUCCHERO INVERTITO tiene múltiples usos en el campo de la pastelería y la heladería; su punto de caramelización más bajo en comparación con el azúcar común (sacarosa) y la ventaja de que no es cristalizable lo convierten en un ingrediente indispensable si se requiere un mayor color en los productos de confitería para horno o una plasticidad y suavidad duraderas en los helados. ZUCCHERO INVERTITO es particularmente dispersable en líquidos y masas.

**Denomination**

Jarabe de azúcar invertido. Sustancia seca 75 % en peso. Contenido de azúcar invertido 70 % en peso sobre materia seca.

**Directions for use**

el producto está listo para su uso en todas las múltiples aplicaciones en pastelería y heladería



Extraordinary  
made simple.