



ZUCCHERO INVERTITO

PASTICCERIA

ALTRI ZUCCHERI

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.

Particolarmente disperdibile nei liquidi e negli impasti, con un potere anticongelante altissimo per gelati morbidi e spatolabili anche se conservati a temperature inferiori ai -13/-14°C. Il suo uso è altamente raccomandabile nelle miscele con un eccesso di residui secchi, come i gelati al cioccolato, alla nocciola e altra frutta secca.

Dettagli prodotto

COD 000499

Allergeni/cross contaminazioni