

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.



MODALITÀ D'USO

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

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

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](#).

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Vantaggi

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 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.



Extraordinary
made simple.

Descrizione

Lo ZUCCHERO INVERTITO trova molteplici impieghi nel campo della pasticceria e della gelateria; il suo più basso punto di caramellizzazione rispetto al comune zucchero (saccarosio) ed il pregio di essere incristalizzabile ne fanno un ingrediente indispensabile qualora si richieda una colorazione maggiore nei prodotti dolciari da forno o una durevole plasticità e morbidezza nei gelati. Lo ZUCCHERO INVERTITO è particolarmente disperdibile nei liquidi e negli impasti.

Denominazione

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

Modalità d'uso

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



Extraordinary
made simple.