

ZUCCHERO VAGLIATO FINE

infundo
DOLCE ARMONIA

**Italia
Zuccheri**



V.1

IDEALE PER:

L'alleato ideale per l'artigiano interessato a grandi performance di qualità.

Grazie alla sua alta solubilità lo Zucchero Vagliato Fine Infundo rende gli impasti più soffici e friabili, riducendo le tempistiche di realizzazione dei prodotti finiti.

Negli impasti rappresenta una valida alternativa allo zucchero a velo.

Per panna montata, impasti montati con burro, pan di spagna. Perfetto nella pasta frolla per pasticceria da tè, di cui garantisce un alto livello di friabilità; nelle meringhe classiche, unito alla fine e mescolato a mano, permette di realizzare una struttura più compatta e uniforme.

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

Solubilità:
Ø medio (mm):

Alta

0,2 ÷ 0,4

Prodotto					PALLET					
PESO kg	COD.	EAN	PACK	UNITÀ	PESO kg	STRATI	IMBALLO	L mm	P mm	H mm
20	32558	8032605213242	Sacco carta	48	960	8	6	1200	800	1250
20	32559	8032605213242	Sacco carta	48	960	12	4	1200	800	1250