

# ZUCCHERO IMPALPABILE

**infundo**  
DOLCE ARMONIA

*Italia  
Zuccheri*



IDEALE PER:

Specifico per lo spolvero di prodotti da forno, è uno zucchero a velo ottenuto per macinazione con l'aggiunta di antiagglomerante (3% amido di mais OGM free).

Grazie alla sua granulometria fine ed uniforme lo Zucchero Impalpabile Infundo garantisce alte performance in tutte le realizzazioni di pasticceria.

Ideale per ghiaccia reale e tutti gli spolveri di pasticceria; preparazione di mousse, sorbetti, creme e dolci al cucchiaio.

## Caratteristiche Chimico Fisiche

Saccarosio	≥ 97	%
Invertito	≤ 0,1	%
SO <sub>2</sub>	≤ 10	ppm
Umidità	≤ 0,30	%

## Valori Nutrizionali su 100g

Valori energetici	1700 - 400	kJ - kcal
Grassi	0	g
di cui saturi	0	g
Carboidrati	100	g
di cui zucchero	97	g
Proteine	0	g
Sale	0	g

## Microbiologia

Carica batterica totale	≤ 200	UFC/10g
Lieviti e muffe	≤ 10	UFC/10g

Ø medio  
(micron):

70 ÷ 90

Prodotto					PALLET					
PESO kg	COD.	EAN	PACK	UNITÀ	PESO kg	STRATI	IMBALLO	L mm	P mm	H mm
20	32557	8032605213280	Cartone	36	720	4	9	1200	800	1700
5		8032605213273	Sacchetto plastica	-	-	-	-	-	-	-

Tempo minimo di conservazione: 24 mesi dalla data di produzione.