

MIELCREM

Semilavorato base miele (40%) per preparazioni pre o post cottura.

Le miscele sono abitualmente effettuate con percentuali variabili di miele millefiori delle diverse provenienze, in relazione agli andamenti di raccolto stagionali, al fine di ottimizzare in modo specifico le caratteristiche chimico fisiche ed organolettiche del prodotto destinato ad uso di consumo umano diretto che come materia prima in preparazioni diverse di alta qualità.

Ingredienti

Miele Millefiori (40%) di origine selezionata per l'impiego e caratterizzato da una adeguata struttura microcristallina e da un corretto rapporto glucosio/fruttosio; ottimizzato organoletticamente e omogeneizzato. Colore max 50mm. Sciroppo di Glucosio, Saccarosio, Pectina, Acido Citrico.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Prodotto gelificato, a struttura molto fine, molto omogeneo e privo di grumi.

Odore: Caratteristico, molto gradevole, tipico di miele naturale, di media intensità.

Sapore: Come il miele di origine. Gusto bilanciato, mediamente dolce, non molto persistente, privo di caratterizzazioni aromatiche particolari e di profumi o gusti estranei. Retrogusto assente.

Impieghi

Perfettamente idoneo a qualsiasi impiego nell'industria alimentare.

Resistenza in cottura fino a 180°C.

Modalità di conservazione

Conservare in contenitore chiuso in luogo fresco e asciutto

TMC 10 mesi nella confezione originale non aperta

Formati



FORMATO	PZ PER STRATO	PZ PER PALLET
5	20	100
10	15	50
25	10	20

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	277kcal/1158kJ
Grassi	0
di cui Acidi grassi saturi	0
Carboidrati	67,0g
di cui Zuccheri	67,0g
Proteine	0
Sale	0



* Bidone 295kg, IBC 900kg e 1200kg,
Cisterna da 10.000 a 24.000kg



Modalità di conservazione

In magazzino asciutto, idoneo alla conservazione di prodotti alimentari, alle temperature indicate nel paragrafo modalità di conservazione, lontano da fonti di calore dirette, in contenitore chiuso.

