

Rellenos de caramelo y de frutas estables al horneado



Elaborados con ingredientes de primera calidad, usando sabores y colores naturales, purés y jugos de frutas para maximizar la entrega de sabor y el atractivo visual. Son versátiles en su aplicación en casi cualquier producto horneado a través del uso de bombas de inyección y esparcible, lo que hace que sea ideal para su uso pre o post-horneado.

Industria en la que aplica



Panadería y galletería

Características

- ✓ Gracias a su baja sinéresis, están diseñados para minimizar el sangrado del color.
- ✓ Maximizan la vida útil del producto terminado en productos como danesas, galletas, magdalenas, pasteles, muffins, cupcakes, entre otros.
- ✓ Estas formulaciones únicas son completamente personalizables permitiendo una rápida formulación de nuevos sabores.
- ✓ Algunos de los sabores disponibles son:
 - ✓ Manzana y canela
 - ✓ Cereza
 - ✓ Arándano azul
 - ✓ Caramelo
 - ✓ Frambuesa, entre otros

Certificaciones

