



GEL ABRILLANTADOR

Perfil del producto



INDUSTRIAS LUDAF S.A.
Fabricantes e importadores de Insumos
para Panadería y Pastelería

Gel Abrillantador

Para decorar Tortas

Gel brillante y traslúcido destinado a la amplia gama de pastelería, ideal para relleno, decoración y cobertura de tortas.

Sabores: fresa, durazno, guanábana, chocolate, piña, manzana verde, neutro, banano, café, cielo, limón, mango, naranja, naranjilla, uva, yogurt y mora.



INDUSTRIAS LUDAF S.A.
Cdla.: Los Helechos Mz. D-1 Solar 8 (Vía Durán Tambo)
Telfs.: 042808997 - Cel.: 097132790 Servicio al Cliente: 042817385
Durán - Guayaquil - Ecuador
E-mail.: ventas@ludafaecuador.com

ludafaecuador @ludafaecuador

www.ludafaecuador.com



Gel Abrillantador

VENTAJAS DE USO:

- Tiene sabor agradable.
- Brinda un excelente brillo.
- Tiene buena consistencia.
- Realza el color de las frutas.
- Mejora la presentación del producto terminado.
- Evita la pérdida del agua de las frutas, favoreciendo su conservación.

MODO DE USO:

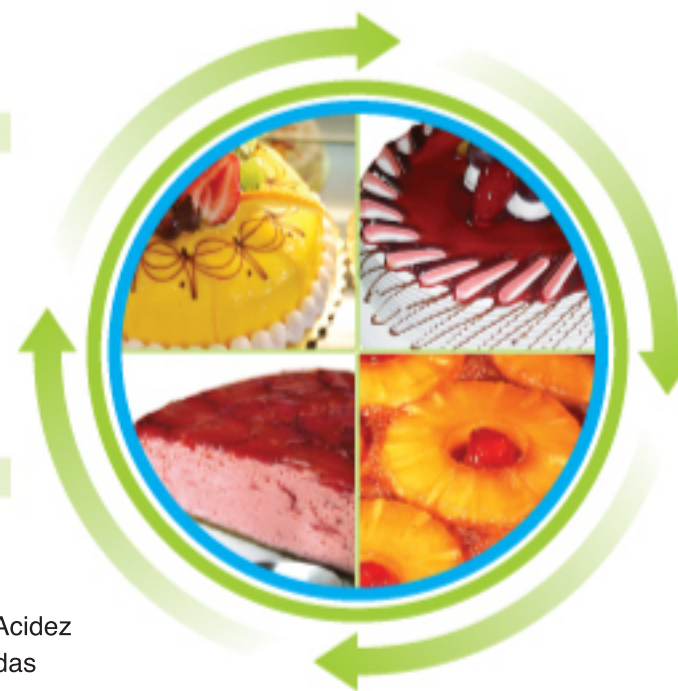
Relleno: Productos horneados, cakes, bizcochuelos muffins, donuts, etc.

Decoración: Tortas, helados, postres, etc.

Cubierta: Semifríos, tartaletas, postres, etc.

Saborizantes: Mousses, helados, semifríos, etc.

APLICACIONES:



COMPOSICIÓN:

- Agua
- Azúcar
- Goma natural
- Reguladores de Acidez
- Esencias permitidas

CONDICIONES GENERALES:

Presentación	: Baldes de polietileno de 1 Kg, 5 Kg y 25 Kg.
Almacenamiento	: En lugar fresco, sin incidencia solar.
Tiempo de vida útil	: Seis meses.
Instrucciones en la etiqueta	: Nombre del producto, composición, peso neto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, número de lote, conservación o almacenamiento, nombre y domicilio legal de fabricante, Registro Sanitario.

GLOSARIO

P/V	: Peso sobre volumen.
oBrix	: Grados brix.
Ufc/g	: Unidades formadoras de colonias por gramo de producto.