



Calle Acosta Medina. Casa N°39-22.
Santa Cruz. Estado Aragua.

TLF. 0244-3959755 / 3956453 / 3959763
0243-2612079 / 2616755/2616542

Correo:
DISTRIBUIDORAJS@HOTMAIL.COM
Instagram: ULTRAMIXVZLA

AZÚCAR PULVERIZADA (ULTRAZUCAR)

Tipo de Producto	AZÚCAR PULVERIZADA
Apariencia	Polvo Blanco
Solubilidad	Soluble en Agua Fría y caliente
Olor y Sabor	Dulce
Estabilidad	Estable al Calor y al frío
Humedad (%)	1% Máximo.
Granulometría (St.)	Retención a través de malla 40: 10% Máx. malla 80: 50%

APLICACIÓN:

Se utiliza en repostería para cubrir y dar un último toque de decoración a postres, dulces o tortas.

VENTAJAS:

- Mezclada con agua caliente y limón produce el **glaseado** con el que se decoran postres.
- El glaseado con azúcar pulverizada ULTRAZUCAR admite añadidos que permiten obtener variantes de color y de sabores (colorantes alimenticios y sabor a chocolate, vainilla, fresa, etc.).
- Por su textura extremadamente fina, el azúcar ULTRAZUCAR espolvoreado sobre un postre permite que el sabor dulce del azúcar se derrita instantáneamente en la boca, a diferencia del azúcar granulado común.

DETALLES:

- **EMPAQUE:** Disponible en presentación de 5 y 10 Kg.
- **CADUCIDAD:** 18 meses a partir de la fecha de producción, ver fecha de vencimiento en el envase.
- **ALMACENAJE:** En lugar limpio, fresco y seco.