

Cabello de Ángel

Dulce tradicional, base de la repostería mediterránea, consiste en un preparado con pulpa de calabaza confitera y azúcar. Su elaboración artesanal a partir de materias primas seleccionadas da como resultado un producto exquisito al paladar y de gran textura, especial para rellenos.

Ingredientes:

Pulpa de calabaza (62g para elaborar 100g de producto), azúcar, espesantes: almidón de maíz, carragenato, garrofín, limón y acidulante: ácido cítrico.



Descripción	Código EAN	Peso Neto	Packaging	Palet Europeo	Consumo preferente
Cabello de ángel 5 Kg	8.424.523.080.035	5kg	3 unidades/caja	11 cajas base x 5 cajas altura (55 Cajas)	5 años
Cabello de Ángel 12kg.	8.424.523.080.127	12.kg	1 uds/bandeja	12uds x 5 uds alturas (60 uds)	5 años
Cabello de ángel 20 Kg	8.424.523.080.073	20 Kg	1 unidad/caja	11 Cubos base x 3 alturas (33 cubos)	2 años