CUSTOM CULINARY	
DESCRIPCION	Es un sirope obtenido por la inversión de la sacarosa, con adición de sabor a miel de abejas. La miel se compone esencialmente de diferentes azúcares, predominantemente glucosa y fructosa. El color de la miel de abejas varía desde casi incoloro a pardo oscuro. Su consistencia puede presentarse fluida, viscosa, total o parcialmente cristalizada. El sabor y el aroma es característico de la miel de abejas.
MODO DE USO	Se aplica directamente sobre los alimentos, perros, pollo, pizzas y otros
INGREDIENTES	Azúcar, Glucosa, Agua, Miel de abejas, Regulador de acidez (Bicarbonato de sodio), Acidulante (Ácido cítrico), Color caramelo, Saborizante artificial (Miel), Conservante (Sorbato de potasio). Fabricado en una planta donde se procesan: Cereales que contienen gluten, huevo, maní, soya, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, ajonjolí y sulfitos. Fabricado por Griffith Foods S.A.S., Km 39. Industria Colombiana. www.zafran.com.co. Uso: Para consumir directamente o acompañar preparaciones. Conservación: Almacenar a temperatura ambiente, después de abierto se debe consumir en el menor tiempo posible.
PRESENTACION	Sirope con Sabor a Miel Sobre personal x 120 Unidades

Dulcemaíz® Zafrán® Doypack Con Válvula 1kg