



Creme de Confeiteiro

Ingredientes

Açúcar, sal, amido, farinha de trigo especial, aromatizante, corante alimentício, conservantes.

CONTÉM GLÚTEN - Este produto pode conter traços de: AVEIA, CASTANHAS, CEVADA, SOJA, CENTEIO E LEITE, devido ao fato de ser produzido no mesmo equipamento.

Proporção de uso

Mix Creme de Confeiteiro 1kg
Leite +/- 3litros

Modo de preparo

Colocar o leite para ferver. Antes de abrir fervura adicionar o mix Creme de Confeiteiro e mexer até que se obtenha a consistência desejada.

Rendimento

Massa total 3.600kg
Corte Sugerido 80g
Rendimento médio ~45 unidades.

Prazo de validade

120 dias a partir da data de fabricação e armazenando em local seco, limpo e com ventilação.



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	384 kcal=1609 KJ 19%
Carboidratos	97g 32%
Proteínas	0g 0%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	0g 0%
Gorduras saturadas	0g 0%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	0 1%
Sódio	109mg 4%

Valores Diários com base em uma dieta 2.000 Kcal ou 8.400 KJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. * Valores Diários não estabelecido.

Armazenamento

Local seco, limpo e arejado

Palet padrão 1,00 x 1,20m

Códigos de barras

Pacote de 15kg 7898923401201
Caixa de 15kg 17898923401208
NCM 19012000

Produto Via Pane

Embalagem 15kg

Embalagem primária: polietileno azul e fechamento com lacre azul

Embalagem secundária: polietileno branco e fechamento com seladora

Caixa de Papelão 15kg

Contém 1 pacotes de 15kg cada

Medidas 37 x 28 x 28cm