

FICHA TÉCNICA

Produto: Creme de Confeiteiro MM2000

Pó para preparo de recheios e coberturas de pães e bolos. Esse pó vem com características para que os recheios e coberturas fiquem mais bonitos e saborosos.

Composição

Amido de milho (geneticamente modificado)

Açúcar refinado

Corante alimentício amarelo crepúsculo

Características Técnicas

Informações Técnicas	Características
Aparência	Pó homogêneo e solto
Cor	Amarelo
Odor	Sem odor

Informações Complementares

Não contém glúten

Embalagem

Caixa de papelão 2kg com embalagem plástica

Modo de Usar

100grs para cada 1 litro de leite aquecido, assim que der o ponto desligar e usar para rechear ou fazer coberturas.

Prazo de Validade

O produto tem validade de 1 ano, desde que conservado em condições adequadas

Conservação

Manter o produto em local seco, fresco e ao abrigo de luz.

Vantagens

- Deixa os pães e bolos mais saborosos
- Traz um detalhe para agregar valor
- Valoriza a qualidade do produto
- Fácil preparo
- Maior qualidade microbiológica

Tabela Nutricional – Informação Nutricional		
Porção para 100grs(5colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	79 Kcal-332kJ	4
Carboidratos	20gr	7
Proteínas	0g	0
Gorduras Totais	0g	0
Gorduras Saturadas	0g	0
Gorduras Trans	0g	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0g	0
Cálcio	QNS	QNS
Ferro	QNS	QNS
Sódio	39mg	(**)

*Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades. (**) Valor diário não estabelecido).

Viviane Cristina Rocha Melo

Eng. De Alimentos – CREA MG - 0000090890D