El-Geleia Pronta

Elegant Neutra

4430

Geleia pronta para aplicação em tortas, torteletas, bolos e pães. Proporciona um acabamento fino e um toque especial à decoração dos produtos. Produto da linha ELEGANT.

Vantagens

- Prática: pronta para aplicação, basta mexer com uma colher até a consistência desejada e aplicá-la, não precisa aquecer;
- Aparência: produz uma superfície lisa, com alto brilho e transparência cristalina que ajuda a conservar as frutas por mais tempo;
- Estável: resistente ao congelamento e mantém a estabilidade quando em contato com essências e corantes;
- Versátil: aceita a combinação de corantes e aromas de acordo com sua criatividade;
- Consistência ideal que permite aplicação no produto sem escorrer e com corte limpo, sem arrastar;
- Produto a base de pectina.

Informação Nutricional

Descrição:	Geleia De Brilho Neutra
Função:	Geleia de Brilho Neutra para aplicação em tortas, torteletas, bolos e pães.
Forma:	Gel. Castanho translúcido.
Ingredientes:	Xarope de glicose de milho água açúcar e dextrose.
Modo de Preparo:	Colocar em um recipiente a quantidade necessária, mexer cuidadosamente com uma colher ou espátula, visando não incorporar ar Aplicar por imersão ou com um pincel sobre os produtos desejados
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, LEITE E AVELÃS. CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem:	Quantidade suficiente para aplicar nos produtos desejados.
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 843/2024
Embalagem:	Balde plástico com 5 kg de produto.
Paletização Lastro:	25
Paletização Empilhamento:	5
Armazenamento:	Conservar em local fresco, seco e limpo. Iniciado o uso, consumir em até 30 dias.
Validade:	6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação. In em até 30 dias.
Código de Barras:	7894448044305

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	259	13
V. Energético (kJ)	1087 kJ	13
Carboidratos (g)	65	22
Proteínas (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	39	2
Açúcares totais (g)	29	
Aç adicionados (g)	29	58
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0