

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;
- Nova formulação: produto a base de pectina.



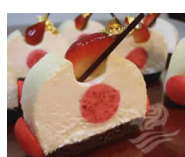
Informação Nutricional

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.
Contém	Espessantes ágar e pectina amidada, reguladores de acidez difosfato de sódio e citrato de sódio, acidulante ácido cítrico, conservantes sorbato de potássio e ácido sórbico, estabilizante hexametáfosfato de sódio e antiespumante dimetilpolisiloxana. Ingredientes contendo genes de milho Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces viridochromogenes, Bacillus thuringensis e Zea Mays.
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: PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, SOJA, LEITE, AVELÃS E CASTANHA DO PARÁ. CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem	Quantidade suficiente para aplicar nos produtos desejados.
Registro no MS	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010
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. Iniciado o uso, consumir em até 30 dias.
Código de Barras	7894448044305

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	260 kcal	13
V. Energético (kJ)	1089 kJ	13
Carboidratos (g)	65 g	22
Proteínas (g)	0 g	0
Gord. Totais (g)	0 g	0
Gord. Saturadas (g)	0 g	0
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	46 mg	2

Receituário



Amandine

1634

Receituário



Bolo Cappuccino

1974



Bolo De Abacaxi E Coco

1460



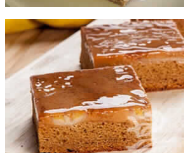
Bolo De Aipim E Coco Queimado

2132



Bolo De Banana Caramelizada

927



Bolo De Doce De Leite Com Banana

1894



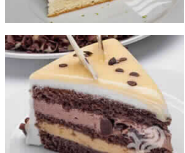
Bolo De Doce De Leite E Amendoim

1895



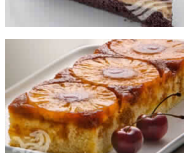
Bolo De Limão E Morango

1842



Bolo De Maracujá E Bombom

1891



Bolo Invertido De Abacaxi

1693



Bolo No Pote De Abacaxi

2179



Bombocado

2134



Brioche Cocada

2246



Brioche Com Recheio De Limão

2031



Brioche Com Recheio De Maracujá

2033



Broa Mineira E Ricota

2143



Brownie Com Maracujá

1902



Cake Chococo

2135



Cheese Cake De Abacaxi Ao Vinho Tinto

2194



Cheese Cake De Abacaxi Com Hortelã

2195



Cheese Cake De Frutas Vermelhas

2216



Cheese Cake De Limão

1844



Cheese Cake De Morango

1410



Chocobolo De Coração

2229

Receituário



Chocolate Branco Com Manga

1465



Cobertura Craquelada

2167



Cupcake De Doce De Leite

1896



Curau Cake

1830



Donuts Banamelo

2007



Donuts Ice Lemon

2009



Fatia Húngara De Abóbora Com Coco

1123



Fatias De Abacaxi Com Coco

2203



Fatias De Laranja Mesclada

1167



Fatias De Morango E Bombom

1285



Fatias Húngaras De Caramelo E Amendoim

1850



Geleia Pronta Cobertura (Receita Principal)

202



Le Citron

1420



Le Royal

1637



Naked Cake Red Velvet

1992



Orange Cake

1663



Pamix 10 - Bolo Rei - Processo Direto

1952



Pamix 10 - Panne Di Florenza

1950



Pamix 20 - Bolo Rei - Processo Direto

1363



Pamix 20 - Panne Di Florenza

531



Pamix Plus 10 - Bolo Rei - Processo Direto

1959



Pamix Plus 20 - Bolo Rei - Processo Direto

1050



Panna Cotta De Frutas Vermelhas

2217

Receituário



Pão De Chocolate E Banana
1257



Pão De Coco Amigo
2041



Prime Cake Banana
1690



Prime Cheese Cake
1675



Pudim Pamonha
527



Queijadinha De Coco E Aipim
102



Quindão Cake
1705



Rocambole Romeu E Julieta
1435



Roscas Folhadas Doce De Milho
1138



Savarin
567



Sonho Caribenho
840



Sonho Napolitano
841



Sonho Tropical
847



Torta Creme De Caramelo
1466



Torta De Limão
1633



Torta De Maracujá E Chocolate
1892



Torta Frangipane
1411



Torta Frangipane De Limão
1847



Torta Napolitana
1632



Torta Prime De Banana
989



Torta Prime De Banana
1670



Torta Prime Genovesa
1682



Torta Sensação
1459

