Fondant F10

Zeelandia Fondant

5193

Cobertura branca perolada com ótima consistência e secagem rápida. Aplicada em diversos produtos como donuts, bolos, camafeus, etc.

Vantagens

- Fácil de usar: basta dissolver em banho-maria antes de aplicar;
- Produz também glacê ou creme manteiga;
- Permite alterar a cor, o sabor e aroma substituindo a água por ingredientes como: café, sucos de frutas, chocolate, essências e corantes sem perder o brilho;
- Pode ser derretido mais de uma vez, sem prejudicar a qualidade do produto;
- Possui secagem rápida e excelente estabilidade, o fondant não escorre após aplicação.

Informação Nutricional

Descrição:	Pasta Para Coberturas E Decorações
Função:	Pasta para coberturas e decorações.
Forma:	Pasta. Branco.
Ingredientes:	Açúcar água e xarope de glicose de milho.
Modo de Preparo:	Dissolver completamente 500g de Fondant em até 20 ml (4%) de água na panela em banho maria e aplicar ainda quente por imersão ou com pincel A quantidade de água deve ser dosada de acordo com a consistência desejada DICA: Evite aquecer em fogo direto, o aquecimento em excesso pode comprometer o brilho do fondant
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:	Caixa de papelão com 5 sacos plásticos de 2 kg de produto.
Paletização Lastro:	25
Paletização Empilhamento:	4
Armazenamento:	Conservar em local fresco, seco e limpo. Iniciado o uso, manter a embalagem bem fechada, assim o produto permanecerá adequado para uso até o final da validade.
Validade:	6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.
Código de Barras:	17894448051935

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	345	17
V. Energético (kJ)	1506 kJ	18
Carboidratos (g)	86	29
Proteínas (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	5.2	0
Açúcares (g)	83 g	**
Açúcares totais (g)	80	
Aç adicionados (g)	80	160
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0