

# Recheio Leite Condensado

Zeelandia Recheio Leite Condensado

5231

Recheio forneável sabor leite condensado, disponível em mangas, de fácil utilização.

## Vantagens

- Pode ser utilizado para rechear folhados, pizzas doces, pães doces, pastéis, bolos, tortas, sonhos, donuts, etc.;
- Prático: Pronto para aplicação, basta cortar uma das pontas da manga;
- Estável: Pode ser refrigerado ou congelado;
- Versátil: Pode ser combinado com outros ingredientes, como frutos secos, chantilly, licores, etc.;
- Forneável: Ideal para ser aplicado em produtos antes do forneamento. Suporta até 180°C, não escorre e não ferve;
- Sua textura cremosa e homogênea deixa os produtos mais atrativos, além de facilitar sua aplicação.



## Informação Nutricional

Descrição:	Recheio Forneável Sabor Artificial De Leite Condensado
Função:	Recheio forneável sabor artificial de leite condensado.
Forma:	Pasta. Amarelado.
Ingredientes:	Água açúcar gordura vegetal modificada amido modificado soro de leite em pó e sal refinado iodado.
Modo de Preparo:	Cortar um dos cantos agudos da embalagem e aplicar o recheio no produto final Para decorar, colocar o bico de confeitar apropriado no canto cortado, e aplicar o recheio no produto final
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, AVELÃS E CASTANHA-DO-PARÁ. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.
Dosagem:	Quantidade suficiente para aplicar nos produtos desejados.
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010
Embalagem:	Caixa de papelão com 5 mangas plásticas de 1 kg de produto.
Paletização Lastro:	25
Paletização Empilhamento:	5
Armazenamento:	Conservar em local fresco, seco, limpo e protegido da luz. Iniciado o uso, manter o produto sob refrigeração e consumir em até 15 dias.
Validade:	4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação. In produto sob refrigeração e consumir em até 15 dias.
Código de Barras:	17894448052314

## Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	246	12
V. Energético (kJ)	1034 kJ	12
Carboidratos (g)	46	15
Proteínas (g)	0.6	1
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	112	5
Açúcares totais (g)	41	
Aç adicionados (g)	37	74
Gorduras totais (g)	6.7	10
Gorduras saturadas (g)	3.1	16
Gorduras trans (g)	0	0