

Recheio Brigadeiro



Zeelandia Recheio Brigadeiro

5240

Recheio forneável sabor brigadeiro, disponível em mangas e de fácil utilização.

Vantagens

- Pode ser utilizado para rechear folhados, pizzas doces, pães doces, pastéis, bolos, tortas, sonhos, donuts, etc;
- Possui a cor e o sabor característicos do brigadeiro artesanal;
- Prático: Pronto para aplicação, basta cortar uma das pontas da manga e aplicar;
- Estável: Pode ser refrigerado ou congelado;
- Versátil: Pode ser combinado com outros ingredientes, como frutos secos, chantilly, licores, etc;
- Forneável: Pode 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 Brigadeiro
Função	Recheio forneável sabor brigadeiro.
Forma	Pasta. Marrom.
Ingredientes	Água, açúcar, gordura vegetal modificada, amido modificado, soro de leite em pó, cacau em pó e sal refinado iodado.
Contém	Estabilizantes celulose microcristalina e carboximetilcelulose sódica, conservantes sorbato de potássio e propionato de cálcio, emulsificante mono e diglicerídios de ácidos graxos, acidulante ácido cítrico, regulador de acidez citrato de sódio, aromatizantes e corante inorgânico dióxido de titânio. Aromatizado artificialmente.
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, SOJA, LEITE, 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. Iniciado o uso, manter o produto sob refrigeração e consumir em até 15 dias.
Código de Barras	17894448052406

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	233 kcal	12
V. Energético (kJ)	977 kJ	12
Carboidratos (g)	42 g	14
Proteínas (g)	0.8 g	1
Gord. Totais (g)	6.8 g	12
Gord. Saturadas (g)	3.2 g	14
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.0 g	4
Sódio (mg)	84 mg	4

Receituário



Bolo Bombom

1640

Receituário



Bolo De Chocolate Pascal
2338



Bolo De Chocolate Pascal
2338



Bolo Na Casquinha
2339



Bolo Na Casquinha
2125



Bolo Palha Italiana
2337



Bolo Prestígio
1628



Cuca Italiana De Chocolate
1311



Cupcake Chococo
2342



Cupcake De Cenoura
959



Danish De Coco
1919



Danish De Coco
966



Panetone Pó - Brigatone
1993



Pao Choco Amigo
1727



Pão De Chocolate E Banana
1257



Prime Cake Páscoa
1688



Recheio Forneável Sabor Brigadeiro (Receita Principal)
490



Torta Delícia
1635