Carlo

Zeelandia Desmoldante

8516

Eficiente desmoldante para formas, desenvolvido especialmente para panificação e confeitaria.

Vantagens

- Suporta altas temperaturas;
- Não carboniza as formas e assadeiras, conservando-as por muito mais tempo;
- Não penetra na massa, mantendo o sabor e o aroma inalterados;
- Possui excelente aderência ao local aplicado devido à sua alta viscosidade;
- Requer menor quantidade de uso por aplicação se comparado com óleo vegetal;
- Pode ser aplicado com pistola de ar ou pincel.

Informação Nutricional

Descrição:	Preparado Para Untar Formas
Função:	Preparado para untar formas.
Forma:	Líquido viscoso. Amarelado.
Ingredientes:	Água óleo de soja e óleo de soja modificado.
Modo de Preparo:	Aplicação direta sobre formas e assadeiras na quantidade estritamente necessária para se obter o efeito desejado
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, LEITE, AVELÃS E CASTANHA-DO-PARÁ. CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem:	Quantidade suficiente para formar fina camada sobre a forma.
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 843/2024 e AUP/DOI/DIPOA n° 2048/2002
Embalagem:	Caixa de papelão com 2 frascos plásticos de 4,8 kg (5 L) de produto.
Paletização Lastro:	20
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:	17894448085169

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	321	16
V. Energético (kJ)	1350 kJ	16
Carboidratos (g)	0	0
Proteínas (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	18	1
Açúcares totais (g)	0	
Aç adicionados (g)	0	0
Gorduras totais (g)	36	55
Gorduras saturadas (g)	5.9	30
Gorduras trans (g)	0.3	15