

# Carlex Spray

Zeelandia Desmoldante Carlex Spray

8540

Desmoldante em embalagem spray, feito com 100% óleo vegetal, que garante a perfeita desmoldagem de produtos de panificação e confeitaria.

## Vantagens

- Aplicação de maneira simples e rápida.
- Não altera o sabor e cor dos alimentos.
- Evita o desperdício das receitas, pois os produtos não ficam aderidos às formas e assadeiras.
- Evita o trabalho de untar as formas com margarina, manteiga ou óleo.
- Pode ser usado para untar formas, grelhas, frigideiras e assadeiras.
- Ideal para aplicar em formas com muito detalhes.
- Ideal para modelar doces e trabalhar com pasta americana.
- Possui um alto rendimento quando comparado com os demais desmoldantes do mercado.
- Alto poder desmoldante.
- Não carboniza as formas e assadeiras, conservando-as por muito mais tempo.



## Informação Nutricional

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Descrição:                | Preparado Para Untar Formas   |
| Função:                   | Preparado para untar formas.  |
| Forma:                    | Líquido. Levemente amarelo.   |
| Ingredientes:             | Óleo vegetal de colza.  |
| Modo de Preparo:          | Pronto para uso<br>Aplicação direta sobre formas, grelhas, frigideiras e assadeiras<br>Agitar bem antes de usar   |
| Advertência:              | ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, SOJA E LEITE. CONTÉM GLÚTEN.  |
| Dosagem:                  | Quantidade suficiente para formar uma fina camada sobre a forma.  |
| Registro no MS:           | Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010 e AUP/DOI/DIPOA nº 2048/2002   |
| Embalagem:                | Caixa de papelão com 6 frascos de 475 g (600 ml) de produto.  |
| Paletização Lastro:       | 29  |
| Paletização Empilhamento: | 6   |
| 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:                 | 18 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.  |
| Código de Barras:         | 8712937656190   |

## Tabela Nutricional

|                        | % VD (*) |     |
|------------------------|----------|-----|
| V. Energético (kcal)   | 865 kcal | 43  |
| V. Energético (kJ)     | 3617 kJ  | 43  |
| Carboidratos (g)       | 0 g      | 0   |
| Proteínas (g)          | 0 g      | 0   |
| Fibra Alimentar (g)    | 0 g      | 0   |
| Sódio (mg)             | 0 mg     | 0   |
| Açúcares totais (g)    | 0.1 g    | 0   |
| Aç adicionados (g)     | 0 g      | 0   |
| Gorduras totais (g)    | 98 g     | 178 |
| Gorduras saturadas (g) | 8.6 g    | 39  |
| Gorduras trans (g)     | 1.0      | 50  |