

Recheio Frutas Vermelhas

Zeelandia Recheio De Frutas Vermelhas

8761

Recheio forneável de frutas vermelhas, disponível em mangas e de fácil utilização.

Vantagens

- Praticidade: Pronto para aplicação! Basta cortar uma das pontas da manga e usar. Não precisa aquecer;
- Versatilidade: Seu sabor agrada a todos os paladares, aplicado a frio ou em produtos forneados;
- Estabilidade: É estável ao forneamento e congelamento, mantendo as características do produto;
- Ideal para rechear e decorar folhados, bolos, rocamboles, tortas, sobremesas, pães doces, etc.;
- Pode ser combinado com o chantilly, creme confeiteiro e cream cheese para dar um toque especial às receitas;
- Produto Premium: recheio de frutas vermelhas que contém pedaços de morango e amora.



Informação Nutricional

Descrição:	Recheio Forneável Para Produtos De Panificação E Confeitaria De Frutas Vermelhas
Função:	Recheio forneável para produtos de panificação e confeitaria de frutas vermelhas.
Forma:	Pasta. Avermelhado.
Ingredientes:	Açúcar frutas vermelhas (morango e amora) glicose água e amido modificado.
Modo de Preparo:	Cortar um dos cantos agudos da embalagem (manga) e aplicar o recheio no produto Para decorar, colocar o bico de confeitaria apropriado no canto cortado e aplicar o recheio no produto
Advertência:	CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem:	Quantidade suficiente para aplicar nos produtos desejados.
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC N° 843/2024
Embalagem:	Caixa de papelão com 5 mangas plásticas de 1,05 kg de produto.
Paletização Lastro:	25
Paletização Empilhamento:	7
Armazenamento:	Conservar em local fresco, seco e limpo e ao abrigo da luz solar. Iniciado o uso, manter o produto sob refrigeração de 0° a 10°C e consumir em até 15 dias.
Validade:	9 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação. In produto sob refrigeração de 0° a 10°C e consumir em até 15 dias.
Código de Barras:	17894448087613

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	225 kcal	11
V. Energético (kJ)	929 kJ	11
Carboidratos (g)	55 g	18
Proteínas (g)	0 g	*
Fibra Alimentar (g)	1.9 g	8
Sódio (mg)	36 mg	2
Açúcares totais (g)	43 g	*
Aç adicionados (g)	41 g	82
Gorduras totais (g)	0 g	*
Gorduras saturadas (g)	0 g	*
Gorduras trans (g)	0 g	*