

Zeelandia Panecream

8893

Recheio de chocolate para aplicação em panetone.

## Vantagens

- Possui a cor e o sabor característicos de chocolate artesanal;
- Prático: Pronto para aplicação;
- Estável: Pode ser refrigerado ou congelado;
- Versátil: o sabor chocolate combina facilmente com outros ingredientes.
- Mantém as características do panetone durante a sua validade se o recheio for aplicado puro;
- Sua textura cremosa, brilhante e homogênea deixa os produtos mais atrativos, além de facilitar sua aplicação;
- Proporciona deliciosos panetones e colombas trufadas;
- Disponível em baldes de 4,5 kg.



## Informação Nutricional

Descrição	Recheio Cremoso De Chocolate Para Panetone
Função	Recheio cremoso de chocolate para panetone.
Forma	Pasta Marrom.
Ingredientes	Açúcar, água, xarope de glicose de milho, cacau em pó, amido modificado, gordura vegetal modificada, soro de leite em pó e sal refinado iodado.
Contém	Aromatizante, acidulante ácido cítrico, conservantes sorbato de potássio e ácido sórbico, espessante ágar-ágar e corante inorgânico dióxido de titânio. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Ingredientes contendo genes de milho Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces viridochromogenes, Bacillus thuringensis e Zea Mays.
Modo de Preparo	Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o recheio no panetone forneado.
Advertência	<b>ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, SOJA, AVELÃS E CASTANHA-DO-PARÁ. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.</b>
Dosagem	Quantidade suficiente para aplicar nos produtos desejados.
Registro no MS	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010
Embalagem	Balde plástico com 4,5 kg de produto.
Paletização Lastro	30
Paletização Empilhamento	4
Armazenamento	Conservar em local fresco, seco e limpo. Após aberto, seguir as boas práticas de manipulação durante o uso e manter a embalagem sob refrigeração.
Validade	6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação. Após aberto, seguir as boas práticas de manipulação durante o uso e manter a embalagem sob refrigeração.
Código de Barras	7894448088934

## Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	298 kcal	15
V. Energético (kJ)	1248 kJ	15
Carboidratos (g)	64 g	21
Açúcares (g)	51 g	**
Proteínas (g)	1.3 g	2
Gord. Totais (g)	4.2 g	8
Gord. Saturadas (g)	2.0 g	9
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.3 g	5
Sódio (mg)	67 mg	3

## Receituário



Galup Cappuccino Com Panecream

2261

## Receituário



Panetone Floresta Negra

2254



Panetone Panecream

2186



Panetone Pó - Galup Floresta Negra Trufada De Chocolate - Processo Esponja

1852



Panetone Trufado De Chocolate Com Amendoim

2273



Panetone Trufado De Chocolate Com Avelãs

2274



Panetone Trufado De Chocolate Com Nozes

2275



Panetone Trufado Dueto Maracujá E Chocolate

2253



Recheio Panecream (Receita Principal)

2242