

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 colombras 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.
Modo de Preparo:	Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o recheio no panetone forneado
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, SOJA, 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:	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. A boas práticas de manipulação durante o uso e manter a embalagem sob refrigeração.
Código de Barras:	7894448088934

Tabela Nutricional

	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	297	15
V. Energético (kJ)	1248 kJ	15
Carboidratos (g)	64	21
Açúcares (g)	51 g	**
Proteínas (g)	1.2	2
Fibra Alimentar (g)	1.4	6
Sódio (mg)	61	3
Açúcares totais (g)	50	
Aç adicionados (g)	48	96
Gorduras totais (g)	4.2	6
Gorduras saturadas (g)	2.0	10
Gorduras trans (g)	0	0