# Cremulzin F

Zeelandia Creme Confeiteiro

9245

O Zeelandia Cremulzin produz creme confeiteiro, ideal para o dia a dia da confeitaria, nas tortas, pães, bolos, sonhos e torteletas.

## Vantagens

- Rápido e prático: Basta ferver o leite, adicionar o produto e mexer até o ponto de creme;
- Excelente estabilidade ao forneamento;
- Ótima tolerância! Após um período de repouso em geladeira, basta misturar e aplicar novamente;
- Sua textura cremosa e homogênea deixa os produtos mais atrativos.

## Informação Nutricional

| | |
|---|---|
| Descrição: | Mistura Para Preparo De Creme Confeiteiro |
| Função: | Mistura para o preparo de creme confeiteiro. |
| Forma: | Pó. Amarelado. |
| Ingredientes: | Açúcar<br>amido modificado<br>amido<br>sal refinado iodado |
| Modo de Preparo: | Aquecer 2 L de leite em uma panela e adicionar 800g de Zeelandia Cremulzin antes da fervura<br>Misturar com auxílio de um batedor de arame (fouet) até obter o ponto desejado<br>Esfriar<br>Com o auxílio de um saco de confeitar aplicar nos produtos |
| Advertência: | ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, SOJA, LEITE, AVELÃS E CASTANHA-DO-PARÁ. CONTÉM GLÚTEN. |
| Dosagem: | 40% para o preparo de cobertura e 30% para preparo de recheio, sobre a receita. |
| Registro no MS: | Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 843/2024 |
| Embalagem: | Caixa de papelão com 15 sacos plásticos de 800 g de produto. |
| Paletização Lastro: | 14 |
| Paletização Empilhamento: | 4 |
| Armazenamento: | Conservar em local fresco, seco, limpo e protegido de luz. 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: | 17894448092457 |

# Tabela Nutricional

| | | % VD (*) |
|---|---|---|
| V. Energético (kcal) | 385 | 19 |
| Carboidratos (g) | 96 | 32 |
| Açúcares totais (g) | 76 | |
| Aç adicionados (g) | 76 | 152 |
| Proteínas (g) | 0 | 0 |
| Fibra Alimentar (g) | 0 | 0 |
| Sódio (mg) | 224 | 9 |
| Gorduras totais (g) | 0 | 0 |
| Gorduras saturadas (g) | 0 | 0 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |