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 amido modificado amido sal refinado iodado
Modo de Preparo:	Aquecer 2 L de leite em uma panela e adicionar 800g de Zeelandia Cremulzin antes da fervura Misturar com auxílio de um batedor de arame (fouet) até obter o ponto desejado Esfriar Com o auxílio de um saco de confeitar aplicar nos produtos
Advertência:	ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, SOJA, LEITE E AVELÃS. 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:	5
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