

# Recheio Jabuticaba

Zeelandia Recheio De Jabuticaba

9377

Recheio forneável de jabuticaba, disponível em mangas e de fácil utilização.

## Vantagens

- O Recheio de Jabuticaba é um produto que explora a tendência de consumo por sabores regionais, trazendo um sabor diferenciado e marcante da jabuticaba, fruta nativa brasileira;
- Produto Premium: Feito com polpa de jabuticaba, agregando valor ao ponto de venda;
- Praticidade: Pronto para aplicação! Basta cortar uma das pontas da manga e usar;
- Versatilidade: pode ser aplicado a frio ou em produtos forneados;
- 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 outros ingredientes como o chantilly, creme confeiteiro, cream cheese e ganache de chocolate branco para dar um toque especial às receitas.



## Informação Nutricional

Descrição:	Recheio Forneável Para Produtos De Panificação E Confeitaria De Jabuticaba
Função:	Recheio forneável para produtos de panificação e confeitaria de Jabuticaba
Forma:	Pasta. Arroxeados.
Ingredientes:	Açúcar água polpa de jabuticaba glicose 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 Nº 27/2010
Embalagem:	Caixa de papelão com 5 mangas plásticas de 1,05 kg de produto.
Paletização Lastro:	25
Paletização Empilhamento:	5
Armazenamento:	Armazenar em local seco, fresco e protegido da luz solar direta. Após aberto, recomenda-se consumir em até 15 dias mantido sob refrigeração de 0 a 10°C.
Validade:	6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação. In produto sob refrigeração e consumir em até 15 dias.
Código de Barras:	17894448164703

## Tabela Nutricional

	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	225	11
Carboidratos (g)	52	17
Açúcares totais (g)	41	*
Aç adicionados (g)	40	80
Proteínas (g)	0	*
Gorduras totais (g)	0	*
Gorduras saturadas (g)	0	*
Gorduras trans (g)	0	*
Fibra Alimentar (g)	1.6	6
Sódio (mg)	54	2