

Recheio Maracujá

Zeelandia Recheio De Maracujá

9415

Recheio forneável de maracujá, disponível em mangas e de fácil utilização

Vantagens

- Produto Premium: Feito com polpa de maracujá. As sementes da fruta conferem um visual autêntico e um sabor marcante que traz o frescor do verão na medida certa;
- Praticidade: Pronto para aplicação! Basta cortar uma das pontas da manga e usar;
- É estável ao forneamento e congelamento, mantendo as características do produto;
- Ideal para rechear e decorar tortas, bolos, sobremesas, pães doces, etc.;
- Versatilidade: Pode ser combinado com outros ingredientes como chantilly, doce de leite, cream cheese, ganache de chocolate branco e creme confeiteiro para dar um toque especial às receitas e até mesmo em bebidas, por exemplo, soda italiana.



Informação Nutricional

Descrição:	Recheio Forneável Para Produtos De Panificação E Confeitaria De Maracujá
Função:	Recheio forneável para produtos de panificação e confeitaria de maracujá
Forma:	Pasta Amarelado
Ingredientes:	Água açúcar glicose polpa de maracujá 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 confeitar 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:	7
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:	17894448094154

Tabela Nutricional

	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	210	11
Carboidratos (g)	51	17
Açúcares totais (g)	40	*
Aç adicionados (g)	40	80
Proteínas (g)	0	*
Gorduras totais (g)	0	*
Gorduras saturadas (g)	0	*
Gorduras trans (g)	0	*
Fibra Alimentar (g)	1.2	5
Sódio (mg)	56	2