Açúcar Gelado F

Zeelandia Açúcar Gelado

9482

Cobertura para decoração de produtos de panificação e confeitaria.

Vantagens

- O Açúcar Gelado é ideal para decoração de bolos, tortas, donuts, sonhos, biscoitos, pães doces, etc.;
- Resistente à umidade, mantendo-se seco e estável mesmo em ambientes refrigerados, sem derreter sobre superfícies úmidas ou cremosas;
- Durabilidade prolongada: permanece solto e uniforme por mais tempo, garantindo a qualidade da apresentação dos produtos;
- Ótima cobertura: sua textura fina resulta em um excelente efeito no acabamento dos produtos;
- Sensação de Frescor: confere uma leveza e frescor, melhorando a experiência do consumidor.



Informação Nutricional

Descrição:	Cobertura Em Pó Para Produtos De Confeitaria
Função:	Cobertura em pó para produtos de confeitaria
Forma:	Pó fino gorduroso. Branco.
Ingredientes:	Dextrose açúcar farinha de arroz amido gordura vegetal gordura vegetal hidrogenada
Modo de Preparo:	Com o auxílio de uma peneira, aplicar sobre produtos de confeitaria desejados
Advertência:	ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, SOJA, LEITE, E AVELÃS. CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem:	Quantidade suficiente para aplicar nos produtos desejados.
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 843/2024
Embalagem:	Caixa de papelão com 10 sacos plásticos de 500 g de produto.
Paletização Lastro:	14
Paletização Empilhamento:	6
Armazenamento:	Conservar em local fresco, seco e limpo. 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:	17894448094826

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	389	19
Carboidratos (g)	85	28
Açúcares totais (g)	64	
Aç adicionados (g)	64	128
Proteínas (g)	1.0	2
Gorduras totais (g)	5.0	8
Gorduras saturadas (g)	3.0	15
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	0	0