

Chocolatier Choconut

5967

Ganache para cobertura e recheio sabor chocolate com avelã que pode ser utilizada em tortas, torteletas, mousses, bolos, etc.

Vantagens

- Aparência: Possui uma cor escura e brilhante. É indicado para produtos de confeitaria fina;
- Sabor: Seu sabor de chocolate levemente amargo combinado com avelã é bem aceito pelos consumidores;
- Versatilidade: pode ser utilizado como cobertura, recheio ou decoração. Pode ser combinado com outros ingredientes como licores, chantilly, creme confeiteiro, xerém, etc;
- Praticidade: É fácil e prático de utilizar! Como recheio, basta retirar do balde e aplicar. Como cobertura, basta aquecer em banho-maria ou microondas até a consistência desejada e aplicar;
- Aplicação: Apresenta uma boa espalhabilidade sobre os produtos. Também permite aplicação através de banho ou imersão;
- Consistência: Depois de aplicado, forma uma superfície seca e macia, o que possibilita que o produto seja cortado sem trincar.



Informação Nutricional

Descrição	Cobertura E Recheio Sabor Chocolate Com Avelã
Função	Cobertura e recheio sabor chocolate com avelã para produtos de confeitaria.
Forma	Pasta. Marrom.
Ingredientes	Açúcar, óleo de algodão, cacau em pó, soro de leite em pó, leite em pó desnatado, pasta de avelã, gordura vegetal modificada e maltodextrina.
Contém	Emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Ingredientes contendo genes de milho e soja Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces viridochromogenes, Bacillus thuringiensis, Zea Mays e Agrobacterium sp.
Modo de Preparo	Aquecer em banho-maria ou em forno microondas até a consistência desejada e aplicar.
Advertência	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA, DERIVADOS DE LEITE E AVELÃS. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, SOJA, LEITE, AMÊNDOA, CASTANHA DE CAJÚ, CASTANHA DO PARÁ E NOZES. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.
Dosagem	Quantidade suficiente para aplicar nos produtos desejados.
Registro no MS	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010
Embalagem	Balde plástico com 4 kg de produto.
Paletização Lastro	30
Paletização Empilhamento	4
Armazenamento	Conservar em local seco, fresco e limpo. Iniciado o uso, manter a embalagem bem fechada, assim o produto permanecerá adequado para uso até o final da validade.
Validade	9 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.
Código de Barras	7894448059675

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	568 kcal	28
V. Energético (kJ)	2383 kJ	28
Carboidratos (g)	45 g	15
Proteínas (g)	5.5 g	7
Gord. Totais (g)	41 g	75
Gord. Saturadas (g)	13 g	58
Gord. Trans (g)	0.5 g	**
Fibra Alimentar (g)	4.9 g	20
Sódio (mg)	60 mg	3

Receituário

Receituário



Berlinesas Ao Chocolate

843



Bolo De Banana Trufado

1580



Bolo De Cenoura Com Café

682



Bolo De Cenoura E Laranja

1978



Bolo De Cenoura Ninho De Chocolate

2207



Bolo De Cenoura Pascal

2211



Bolo De Cenoura Recheado

1051



Bolo De Cenoura Recheado

1051



Brownie Duplo Chocolate

2257



Cake Mogador

1662



Cobertura Choconut (Receita Principal)

877



Cobertura Craquelada De Cacau

2166



Cobertura Crocante

2168



Creme Confeiteiro De Chocolate

2156



Cupcake De Cenoura

959



Cupcake De Cenoura

959



Donuts Bombom

2008



Donuts Bombom

2008



Donuts Café

2012



Donuts Café Com Leite

2014



Donuts Cappuccino

2013



Donuts Cenoura Com Chocolate

2015



Donuts Chocolate Com Maracujá

2016

Receituário



Donuts Maracujá Com Mousse De Chocolate
2011



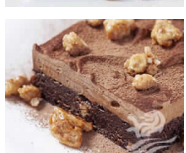
Donuts Passion
2024



Due Chocolate
944



Fatias De Bombom
1696



Fatias De Brownie Crocante Com Café
2192



Fatias De Cenoura Trufada
2208



Fatias De Chocolate E Laranja
887



Fatias De Laranja E Avelã
1370



Fatias De Laranja E Avelã
1370



Mousse
2155



Naked Cake De Cenoura Com Chocolate
1905



Nhá Benta Com Brownie
2255



Ópera
881



Ópera
881



Pamix 10 - Bolo Doro
1954



Pamix 20 - Bolo Doro
1458



Panetone De Chocolate Trufado De Caramelo
2005



Panetone Floresta Negra
2254



Panetone Trufado De Chocolate E Maracujá
1999



Panetone Trufado Dueto Maracujá E Chocolate
2253



Pirulito De Choconut
1474



Prime Cake Páscoa
1688



Prime Cupcake De Laranja
1671

Receituário



Prime Cupcake De Laranja
1671



Recheio De Queijo E Chocolate
2163



Recheio Trufado
2171



Religiosas
1447



Religiosas Ao Café
1451



Rocambole De Laranja
1168



Sonho Frutas Do Bosque
842



Sonho Napolitano
841



Spumoni Carioca
1638



Torta Alemã
885



Torta Brownie
823



Torta Carolina
1449



Torta Carolina
1449



Torta Chocolate Com Framboesa
1630



Torta Crocante De Avelãs
1641



Torta Crocante De Avelãs
1641



Torta Delícia
1635



Torta Grega
1639



Torta Grega
1639



Torta Holandesa
890



Torta Mesclada
1629



Torta Napolitana
1632



Torta Sacher
882

Receituário



Tortinha Profiteroles De Morango

1454



Whoopie

1677