

Choconut Chocolatier

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 e possibilita um amplo leque de aplicações;
- Sabor: Seu sabor de chocolate levemente amargo combinado com avelã é bem aceito pelos consumidores;
- Aplicação: Apresenta uma ótima espalhabilidade sobre os produtos e estabilidade na decoração. Também permite aplicação através de banho ou imersão;
- Versatilidade: 3 em 1, 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;
- 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 leite em pó desnatado pasta de avelã gordura vegetal hidrogenada
Modo de Preparo:	Aquecer em banho-maria ou em forno microondas até a consistência desejada e aplicar
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA, LEITE E AVELÃS. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, AMÊNDOA, CASTANHA-DE-CAJU E CASTANHA-DO-PARÁ. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.
Dosagem:	Quantidade suficiente para aplicar nos produtos desejados.
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 843/2024
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

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	557	28
V. Energético (kJ)	2232 kJ	27
Carboidratos (g)	49	16
Proteínas (g)	6.4	13
Fibra Alimentar (g)	3.7	15
Sódio (mg)	44	2
Açúcares totais (g)	46	
Aç adicionados (g)	41	82
Gorduras totais (g)	38	58
Gorduras saturadas (g)	11	55
Gorduras trans (g)	0.3	15