Chocoblanc Chocolatier

Chocolatier Chocoblanc

6165

Ganache para cobertura e recheio sabor chocolate branco que pode ser utilizado em tortas, torteletas, mousses, bolos, etc.

Vantagens

- Aparência: Possui uma cor clara e brilhante. É indicado para produtos de confeitaria fina e possibilita um amplo leque de aplicações;
- Seu sabor de chocolate branco confere um toque gourmet às receitas;
- 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 chantilly, sucos de frutas, gelatina, marshmallow para criar deliciosas variações de tortas, mousses e bavarois;
- 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 Branco
Função:	Cobertura e recheio sabor chocolate branco para produtos de confeitaria.
Forma:	Pasta. Creme.
Ingredientes:	Açúcar óleo de algodão (óleo de algodão antioxidante TBHQ ácido cítrico e antiespumante polidimetilsiloxano) leite em pó desnatado creme de leite em pó 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 E LEITE. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS E AVELÃS. 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:	6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

Código de Barras: 7894448061654

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	601	30
V. Energético (kJ)	2417 kJ	29
Carboidratos (g)	49	16
Proteínas (g)	6.2	12
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	80	3
Açúcares (g)	39 g	**
Açúcares totais (g)	49	
Aç adicionados (g)	40	80
Gorduras totais (g)	42	65
Gorduras saturadas (g)	15	75
Gorduras trans (g)	0.4	20