

# Recheio Maçã Com Canela

Zeelandia Recheio De Maca Com Canela

6173

Recheio forneável de maçã com canela, disponível em mangas e de fácil utilização.

## Vantagens

- Praticidade: Pronto para aplicação, basta cortar a manga e usar;
- Versatilidade: Seu sabor agrada a todos os paladares, aplicado a frio ou em produtos forneados;
- Estabilidade: É estável ao forneamento e congelamento, mantendo as características do produto;
- Ideal para rechear e decorar folhados, bolos, rocamboles, tortas, sobremesas, pães doces, etc.;
- Pode ser combinado com o chantilly para dar um toque especial às receitas;
- Produto Premium: Possui pedaços de maçã!



## Informação Nutricional

Descrição:	Recheio Forneável Para Produtos De Panificação E Confeitaria De Maçã Com Canela
Função:	Recheio forneável para produtos de panificação e confeitaria de maçã com canela.
Forma:	Pasta com cubos de maçã. Levemente laranja.
Ingredientes:	Açúcar maçã água amido modificado polpa de maçã suco concentrado de maçã e canela em pó.
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:	4
Armazenamento:	Conservar em local fresco, seco e limpo e ao abrigo da luz solar. Iniciado o uso, manter o produto sob refrigeração e consumir em até 15 dias.
Validade:	9 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:	17894448061736

## Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	228 kcal	11
V. Energético (kJ)	1205 kJ	14
Carboidratos (g)	56 g	19
Proteínas (g)	0 g	*
Fibra Alimentar (g)	1.5 g	6
Sódio (mg)	46 mg	2
Açúcares totais (g)	52 g	*
Aç adicionados (g)	48 g	96
Gorduras totais (g)	0 g	*
Gorduras saturadas (g)	0 g	*
Gorduras trans (g)	0 g	*