

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.
Contém	Estabilizante celulose microcristalina (INS460i), conservador sorbato de potássio (INS202) e acidulante ácido láctico (INS270).
Modo de Preparo	Cortar um dos cantos agudos da embalagem (manga) e aplicar o recheio no produto. Para decorar, colocar o bico de confeitaria 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. Iniciado o uso, manter o produto sob refrigeração e consumir em até 15 dias.
Código de Barras	17894448061736

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):	%VD*	
V. Energético (kcal)	225 kcal	11
V. Energético (kJ)	955 kJ	11
Carboidratos (g)	55 g	18
Proteínas (g)	0 g	0
Gord. Totais (g)	0 g	0
Gord. Saturadas (g)	0 g	0
Gord. Trans (g)	0 g	*
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	0 mg	0

Receituário



Bebezinho Prime Maçã

1676



Bolo Cuca De Doce De Leite Com Maçã

1893

Receituário



Bolo Maçã Do Amor

2228



Brioche Crumble

1413



Cuca De Maça Com Australiano

2236



Danish Caracol De Maçã

831



Danish Caracol De Maçã

1935



Danish Crumble

963



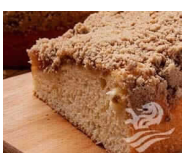
Danish Crumble

1924



Folhado De Maçã

1610



Galup Maça E Canela

2039



Lua De Mel Com Recheio De Maçã

777



Recheio Forneável De Maçã Com Canela (Receita Principal)

978



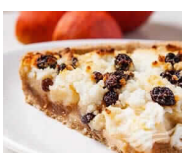
Risoles De Maça Com Canela

1812



Sonho De Maçã Com Canela

846



Torta Trigale Castanha Light De Maçã E Ricota

2114



Trança Catarina Com Recheio De Maçã

789



Trança Catarina Com Recheio De Maçã

1929