

# Recheio Goiaba

Zeelandia Recheio De Goiaba

6181

Recheio forneável de goiaba, disponível em mangas e de fácil utilização.

## Vantagens

- Praticidade: Pronto para aplicação, basta cortar uma das pontas da manga e usar. Não precisa aquecer;
- 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: Feito com polpa de goiaba!



## Informação Nutricional

Descrição:	Recheio Forneável Para Produtos De Panificação E Confeitaria De Goiaba
Função:	Recheio forneável para produtos de panificação e confeitaria de goiaba.
Forma:	Pasta. Vermelho.
Ingredientes:	Açúcar água polpa de goiaba e amido modificado.
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:	12 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação. produto sob refrigeração e consumir em até 15 dias.
Código de Barras:	17894448061811

## Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	280 kcal	14
V. Energético (kJ)	1125 kJ	13
Carboidratos (g)	66 g	22
Proteínas (g)	0.6 g	1
Fibra Alimentar (g)	4.0 g	16
Sódio (mg)	45 mg	2
Açúcares totais (g)	62 g	*
Aç adicionados (g)	59	118
Gorduras totais (g)	0 g	*
Gorduras saturadas (g)	0 g	*
Gorduras trans (g)	0 g	*