

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 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: | 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 | * |