Recheio Morango

Zeelandia Recheio De Morango

6190

Recheio forneável de morango, 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: recheio feito com morangos selecionados!

Informação Nutricional

Descrição:	Recheio Forneável Para Produtos De Panificação E Confeitaria De Morango
Função:	Recheio forneável para produtos de panificação e confeitaria de morango.
Forma:	Pasta. Vermelho.
Ingredientes:	Açúcar morango água 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 sobre o produto
Advertência:	CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem:	Quantidade suficiente para aplicar nos produtos desejados.
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 843/2024
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, 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:	17894448061903

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	245 kcal	12
V. Energético (kJ)	1025 kJ	12
Carboidratos (g)	60 g	20
Proteínas (g)	0 g	*
Fibra Alimentar (g)	1.4 g	6
Sódio (mg)	44 mg	2
Açúcares totais (g)	57 g	*
Aç adicionados (g)	55 g	110
Gorduras totais (g)	0 g	*
Gorduras saturadas (g)	0 g	*
Gorduras trans (g)	0 g	*