

Zeelandia Chanty Creme

6386

O Zeelandia Chanty Creme produz chantilly com consistência leve e aerada. Ideal para decorar sobremesas, bolos, tortas, saladas de frutas, sorvetes, tortas holandesas, mousses, bavareses e também para servir acompanhando bebidas quentes como café e capuccino.

Vantagens

- Sabor incomparável: Contém creme de leite em pó em sua composição, remetendo ao sabor do verdadeiro chantilly;
- Preparo simples e rápido: Basta bater com leite gelado;
- Textura suave: Proporciona um ótimo alisamento;
- Estável: O chantilly batido pode ser guardado em geladeira e batido novamente no momento de ser aplicado, mantendo sua textura lisa e uniforme;
- Prático: A mistura em pó não precisa ser estocada em geladeira.



Informação Nutricional

Descrição	Mistura Para Preparo De Creme Vegetal Tipo Chantilly
Função	Mistura para o preparo de creme vegetal tipo chantilly.
Forma	Pó. Branco.
Ingredientes	Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, xarope de glicose, proteína do leite, amido modificado, maltodextrina, creme de leite em pó e sal refinado iodado.
Contém	Emulsificantes INS471, INS433, INS475, INS472b e INS 481i, espessantes INS401 e INS464, sequestrante INS516, regulador de acidez INS450iii, estabilizante INS339ii e aromatizantes. Aromatizado artificialmente. Ingredientes contendo genes de milho <i>Agrobacterium tumefaciens</i> , <i>Streptomyces viridochromogenes</i> , <i>Bacillus thuringensis</i> e <i>Zea Mays</i> .
Modo de Preparo	Misturar 1 L de leite gelado (temp abaixo 10°C) e 500 g de Chanty Creme na batedeira. Bater em velocidade média por aprox 5 min ou até a consistência desejada. Utilizar batedor tipo globo. Misturar em velocidade baixa por mais 1 min para reduzir o excesso de bolhas de ar.
Advertência	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, SOJA, LEITE, AVELÃS E CASTANHA DO PARÁ. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.
Dosagem	50% sobre peso do leite.
Registro no MS	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010
Embalagem	Caixa de papelão com 20 sacos plásticos de 500 g de produto.
Paletização Lastro	10
Paletização Empilhamento	4
Armazenamento	Conservar em local fresco, seco e limpo. Iniciado o uso, manter a embalagem bem fechada, assim o produto permanecerá adequado para uso até o final da validade.
Validade	6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.
Código de Barras	17894448063860

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	501 kcal	25
V. Energético (kJ)	2104 kJ	25
Carboidratos (g)	73 g	24
Proteínas (g)	1.5 g	2
Gord. Totais (g)	22 g	40
Gord. Saturadas (g)	21 g	96
Gord. Trans (g)	0.4 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	450 mg	19

Receituário



Bolo No Palito

1636



Chantilly (Receita Principal)

1095

Receituário



Chanty Creme Mashmallow

1103



Cheese Cake De Frutas Vermelhas

2216



Cheese Cake De Morango

1410



Fatias De Bombom

1696



Fatias De Laranja E Avelã

1370



Fatias De Morango E Bombom

1285



Fatias De Morango E Bombom

1285



Torta Alemã

885



Torta Holandesa

890