

Chanty Creme

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, bavaoises 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.
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, AVELÂS 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.

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	496 kcal	25
V. Energético (kJ)	2072 kJ	25
Carboidratos (g)	73 g	24
Proteínas (g)	1.5 g	2
Fibra Alimentar (g)	0.6 g	3
Sódio (mg)	306 mg	13
Açúcares totais (g)	60 g	**
Gorduras totais (g)	23 g	41
Gorduras saturadas (g)	21 g	95
Gorduras trans (g)	0 g	**