

# Chocodark Chocolatier

Chocolatier Chocodark

6599

Ganache para cobertura e recheio sabor chocolate meio amargo que pode ser utilizado em tortas, torteletas, mousses, bolos, etc.

## Vantagens

- Aparência: Possui uma cor bem escura e brilhante. É indicado para produtos de confeitaria fina e possibilita um amplo leque de aplicações;
- Sabor: Seu sabor de chocolate meio amargo dá um toque mais fino e sofisticado aos produtos de confeitaria, agregando valor no ponto de venda;
- Aplicação: Apresenta uma ótima espalhabilidade sobre os produtos e estabilidade na decoração. Também permite aplicação através de banho ou imersão;
- Versatilidade: 3 em 1, pode ser utilizado como cobertura, recheio ou decoração. Pode ser combinado com outros ingredientes como licores, chantilly, creme confeiteiro, xerém, etc;
- Praticidade: É fácil e prático de utilizar! Como recheio, basta retirar do balde e aplicar. Como cobertura, basta aquecer em banho-maria ou microondas até a consistência desejada e aplicar;
- Consistência: Depois de aplicado, forma uma superfície seca e macia, o que possibilita que o produto seja cortado sem trincar.



## Informação Nutricional

Descrição:	Cobertura E Recheio De Chocolate Meio Amargo
Função:	Cobertura e recheio de chocolate meio amargo para produtos de confeitaria.
Forma:	Pasta. Marrom escuro.
Ingredientes:	Açúcar óleo algodão (óleo de algodão antioxidante TBHQ ácido cítrico e antiespumante dimetilpolisiloxano) cacau em pó gordura vegetal hidrogenada leite em pó desnatado.
Modo de Preparo:	Aquecer em banho-maria ou em forno microondas até a consistência desejada e aplicar
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, AVELÁS E CASTANHA-DO-PARÁ. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.
Dosagem:	Quantidade suficiente para aplicar nos produtos desejados.
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010
Embalagem:	Balde plástico com 4 kg de produto.
Paletização Lastro:	30
Paletização Empilhamento:	4
Armazenamento:	Conservar em local seco, fresco 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:	7894448065997

## Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	568	28
V. Energético (kJ)	2255 kJ	27
Carboidratos (g)	44	15
Proteínas (g)	4.6	9
Fibra Alimentar (g)	6.1	24
Sódio (mg)	28	1
Açúcares totais (g)	39	
Aç adicionados (g)	39	78
Gorduras totais (g)	42	65
Gorduras saturadas (g)	14	70
Gorduras trans (g)	0.4	20