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 sabor chocolate meio amargo para produtos de confeitaria.
Forma:	Pasta. Marrom escuro.
Ingredientes:	Açúcar óleo algodão (óleo de algodão antioxidante TBHQ ácido cítrico e antiespumante polidimetilsiloxano) 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 LEITE. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS E AVELÃS. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.
Dosagem:	Quantidade suficiente para aplicar nos produtos desejados.
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 843/2024
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)	581	29
V. Energético (kJ)	2255 kJ	27
Carboidratos (g)	45	15
Proteínas (g)	3.9	8
Fibra Alimentar (g)	5.1	20
Sódio (mg)	30	1
Açúcares totais (g)	41	
Aç adicionados (g)	40	80
Gorduras totais (g)	44	68
Gorduras saturadas (g)	14	70
Gorduras trans (g)	0.4	20
Gorduras monoinsaturadas (g)	7.9	40
Gorduras poliinsaturadas (g)	20	100
Colesterol (mg)	0	0