

Açúcar Confeiteiro F

Zeelandia Acucar Confeiteiro

6670

O Zeelandia Açúcar Confeiteiro é utilizado na decoração de pães, bolos e doces.

Vantagens

- Adere menos gordura e não absorve umidade, permanecendo branco por muito mais tempo;
- Sua textura fina resulta em um excelente efeito no acabamento dos produtos;
- Não sofre alteração na aparência mesmo quando submetido à refrigeração;
- Não sofre empedramento durante o armazenamento.



Informação Nutricional

Descrição:	Açúcar Para Produtos De Confeitaria
Função:	Açúcar para produtos de confeitaria.
Forma:	Pó fino gorduroso. Branco.
Ingredientes:	Açúcar amido de milho gordura vegetal modificada e farinha de arroz.
Modo de Preparo:	Com o auxílio de uma peneira, aplicar sobre produtos de confeitaria desejados
Advertência:	ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, SOJA, LEITE, AVELÃS E CASTANHA DO PARÁ. CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem:	Quantidade suficiente para aplicar nos produtos desejados.
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010
Embalagem:	Caixa de papelão com 4 sacos plásticos de 2 kg de produto.
Paletização Lastro:	10
Paletização Empilhamento:	6
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:	17894448066700

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	441	22
V. Energético (kJ)	1850 kJ	22
Carboidratos (g)	89	30
Proteínas (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	0	0
Açúcares totais (g)	78	
Aç adicionados (g)	78	156
Gorduras totais (g)	9.2	14
Gorduras saturadas (g)	4.1	21
Gorduras trans (g)	0	0