

Arti F

Zeelandia Fermento Químico

6696

O Zeelandia Arti F é um fermento químico com dupla ação.

Vantagens

- Oferece maior tolerância à massa devido a sua dupla ação;
- Dupla ação: quando em contato com a massa e no forneamento;
- Permite tolerância de até 2 horas entre o final da mistura e o forneamento;
- Indicado para bolos, tortas, rocamboles, pães de ló, cupcake, muffins, entre outros.



Informação Nutricional

Descrição:	Fermento Químico Em Pó
Função:	Fermento químico em pó.
Forma:	Pó fino. Branco.
Ingredientes:	Amido açúcar e gordura vegetal modificada.
Modo de Preparo:	Para cada 1 Kg de farinha de trigo e/ou amido, adicionar de 10 g a 50 g de fermento químico, dependendo da receita
Advertência:	ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, SOJA, LEITE, AVELÃS E CASTANHA-DO-PARÁ. CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem:	De 1 a 5% sobre o peso da farinha e/ou amido da receita.
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010
Embalagem:	Caixa de papelão com 10 sacos plásticos de 500 g de produto.
Paletização Lastro:	20
Paletização Empilhamento:	5
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:	17894448066960

Tabela Nutricional

	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	115	6
V. Energético (kJ)	559 kJ	7
Carboidratos (g)	25	8
Proteínas (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	6813	284
Açúcares totais (g)	6.8	
Aç adicionados (g)	6.8	14
Gorduras totais (g)	1.5	2
Gorduras saturadas (g)	0.7	4
Gorduras trans (g)	0	0