

El-Elegant Chocolat

Elegant Chocolat

7013

Geléia de Brilho de Chocolate para aplicação em tortas, torteletas, bolos e pães. Proporciona um acabamento fino e um brilho especial à decoração dos produtos. Produto da linha ELEGANT.

Vantagens

- Pronta para aplicação, não precisa aquecer, basta mexer com uma colher até a consistência desejada e aplicar;
- Consistência ideal que permite aplicação no produto sem escorrer;
- Produz uma superfície escura, brilhante e homogênea, com recobrimento perfeito;
- Mantém o brilho quando refrigerado;
- Permite o corte limpo, sem arrastar a cobertura;
- Delicioso sabor de chocolate.



Informação Nutricional

Descrição:	Geleia De Brilho De Chocolate
Função:	Geleia de Brilho de Chocolate para aplicação em tortas, torteletas, bolos e pães.
Forma:	Gel. Marrom escuro.
Ingredientes:	Xarope de glicose de milho água açúcar cacau em pó e dextrose.
Modo de Preparo:	Colocar em um recipiente a quantidade necessária, mexer cuidadosamente com uma colher ou espátula, visando não incorporar ar Aplicar por imersão ou com um pincel sobre os produtos desejados
Advertência:	ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, 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:	Balde plástico com 4 kg de produto.
Paletização Lastro:	30
Paletização Empilhamento:	4
Armazenamento:	Conservar em local fresco, seco e limpo. Iniciado o uso, consumir em até 20 dias.
Validade:	6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação. Início em até 20 dias.
Código de Barras:	7894448070137

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	254	13
V. Energético (kJ)	1039 kJ	12
Carboidratos (g)	60	20
Proteínas (g)	1.1	2
Fibra Alimentar (g)	1.8	7
Sódio (mg)	40	2
Açúcares totais (g)	27	
Aç adicionados (g)	27	54
Gorduras totais (g)	0.5	1
Gorduras saturadas (g)	0.3	2
Gorduras trans (g)	0	0